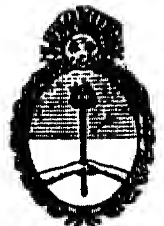


BOLETIN OFICIAL de la República Argentina



Buenos Aires, lunes 20 de setiembre de 1971

NUMERO 22.262

AÑO LXXIX

Ministerio del Interior

DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL

Domicilio Legal: Avda. Santa Fe 1650

Registro Nacional de la Propiedad Intelectual Número 1.007.388

José Daniel Taladriz
DIRECTOR NACIONAL

Números telefónicos de la Repartición

DIRECCION NACIONAL: T. E. 41-5043 y 41-4980

DIVISION BOLETIN OFICIAL: T. E. 41-3902

AVISOS Y SUSCRIPCIONES: T. E. 41-2625

INFORMES Y BIBLIOTECA: T. E. 41-6104

DELEGACION D. G. ADMINISTRACION: T. E. 41-3344

DIVISION REGISTRO: T. E. 41-5406

MESA DE ENTRADAS: T. E. 41-4304

VENTA DE EJEMPLARES: T. E. 42-1011

EXPEDICION: T. E. 87-2030

Reclamo de ejemplares de 14 a 17 horas.

$ 0.20 EL EJEMPLAR

SUMARIO

EDICION DEL DIA 20 DE SETIEMBRE DE 1971 (160 páginas)

FE DE ERRATA

Edición del día 14/9/71

DECRETO Nº 3.640/71

Se hace saber que el Decreto número 3.640/71 apareció publicado en el Boletín Oficial del día 14/9/71 con un error de imprenta.

Página 4 - 2ª columna

Donde dice: "Artículo 12: a los fines de aplicación..."

Debe decir: "Artículo 20: a los fines de la aplicación..."

Sumario Numérico

HORARIO PARA LA ATENCION DEL PUBLICO: DE LUNES A VIERNES DE 12.45 a 17 HORAS

Los documentos que aparecen en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA serán tenidos por auténticos y obligatorios por el efecto de esa publicación y por comunicados y suficientemente circulados dentro de todo el territorio nacional (Decreto Nº 659 del año 1947.)

19710920



PREVISION SOCIAL

Increméntanse los haberes de las jubilaciones y pensiones a cargo de las Cajas Nacionales de Previsión.

Buenos Aires, 8 de setiembre de 1971

Excelentísimo Señor Presidente de la Nación.

TENGO el honor de elevar a la consideración del Primer Magistrado un proyecto de ley por el cual se incrementan los haberes de las jubilaciones y pensiones a cargo de las Cajas Nacionales de Previsión, y se aumentan, además, los haberes mínimos de esas prestaciones.

A partir del 1º de enero de 1971, mediante decreto 3.143|70 se elevaron en un 8,44 % los haberes de las prestaciones jubilatorias y de pensión, fijándose el mínimo de las mismas en ciento setenta pesos ($ 170,—) y en ciento cincuenta pesos ($ 150,—) mensuales respectivamente.

Como se señaló en los considerandos del citado decreto, ese porcentaje de aumento fue el resultante del promedio ponderado de los incrementos salariales sujetos a cotizaciones jubilatorias, habidos durante el año 1970. De acuerdo con las disposiciones de las Leyes 18.037 y 18.038, recién a partir del 1º de enero de 1972 hubiera correspondido reajustar los haberes de las prestaciones jubilatorias y de pensión.

Pero respondiendo a la política de este Gobierno de atender preferentemente a los sectores más necesitados, y en consideración al aumento producido en el costo de la vida en los primeros meses del corriente año, se estimó impostergable adelantar la aplicación de los futuros porcentajes de movilidad, mediante un incremento de las jubilaciones y de las pensiones y la elevación de los haberes mínimos, a cuenta de los importes en que aquellas habrían de ser reajustadas como consecuencia de los aumentos salariales que se registraran durante el año en curso.

Fruto de esa preocupación del Gobierno fue la sanción de la Ley 19.031, que a partir del 1º de mayo de 1971 incrementó los haberes de las prestaciones, en porcentajes que van desde un 47 % a un 13 %, y elevó los mínimos de las jubilaciones y de las pensiones a doscientos cincuenta pesos ($ 250,—) y ciento ochenta pesos ($ 180,—) mensuales respectivamente.

De conformidad con lo que dispone el artículo 51 de la Ley 18.037 y su reglamentación, mediante la ley que se propicia se determina el coeficiente de movilidad a aplicar a partir del 1º de enero de 1972, para cuya fijación se han considerado el adicional de emergencia que estableció la Ley 18.396 que a partir del 1º de enero del año en curso está sujeto a cotizaciones jubilatorias, y los aumentos salariales habidos durante el corriente año incluyendo el aumento general fijado por Ley 19.220. Tal coeficiente de movilidad resulta 1,3738 lo que importa un incremento general en los haberes de todas las prestaciones del 37,38 % con respecto a los vigentes al 1º de enero de 1971.

Si bien como se señala correspondería liquidar ese aumento recién a partir del 1º de enero de 1972 respondiendo a la política del Gobierno antes enunciada y en consideración a la imprescindible necesidad de llevar las prestaciones jubilatorias y de pensión a niveles más adecuados a la realidad, el proyecto de ley que se somete a la consideración de V.E. dispone, con carácter de excepción, que los aumentos resultantes de ese índice de movilidad se liquiden desde el 1º de noviembre del corriente año con un tope hasta el 31 de diciembre de cien pesos ($ 100,—) mensuales.

Los aumentos dispuestos por la Ley 19.031 beneficiaron a los jubilados y pensionados cuyos haberes no sobrepasaban determinado importe mensual. Esa limitación respondió a la idea de amparar a los sectores de menores ingresos y, al mismo tiempo a un elemental principio de prudencia que aconsejó no comprometer los recursos financieros del régimen sin una certeza de que los ingresos permitieran afrontar las obligaciones asumidas.

En cambio, los incrementos que ahora se propician alcanzarán a toda la masa de jubilados y pensionados, hasta el monto máximo que corresponda de acuerdo con las disposiciones vigentes.

Por Decreto 3.143|70 se actualizaron en sólo un diez por ciento (10 %) los montos de las categorías correspondientes a los trabajadores autónomos comprendidos en el régimen de la Ley 18.038. Esa circunstancia frente a lo estatuido por el artículo 38 de la ley citada, que condiciona la movilidad de las prestaciones a la actualización de las categorías, impediría en principio aplicar a los trabajadores autónomos los aumentos que se instituyen para los comprendidos en el régimen de la Ley 18.037. Importaría ello una evidente situación de desigualdad, por lo que el proyecto hace también extensivos los incrementos, en igual medida, a los beneficiarios de la Ley 18.038. Empero, será necesario en breve lapso reajustar los montos de las categorías establecidas por la ley citada, para conjurar una distorsión que puede llegar a poner en peligro la estabilidad financiera del régimen. En tal sentido, este Ministerio propiciará en fecha próxima las medidas tendientes a dar solución a la situación señalada.

Cabe destacar que mediante el proyecto que se eleva a la consideración de V. E. se incrementan los mínimos jubilatorios y de pensión a doscientos ochenta y ocho pesos ($ 288,—) y doscientos diez y seis pesos ($ 216,—) mensuales, respectivamente, medida que ha de alcanzar a una gran masa de beneficiarios, respecto de los cuales todo esfuerzo financiero que haga el régimen nacional de previsión debe merecer el más amplio auspicio. Estos valores son los resultantes de aumentar en un 15,19 % los haberes de las prestaciones mínimas actualmente vigentes, vale decir, en un porcentaje similar al incremento del salario mínimo del personal en actividad, establecido por la Ley 19.220, y de fijar para los pensionados un 75 %, con lo cual este último sector resultará favorecido con un 20 % de aumento en la base del sistema.

Se acompaña un cuadro comparativo que muestra los incrementos en los haberes de las prestaciones de los jubilados y pensionados del régimen nacional de previsión, habidos a partir del 31 de agosto de 1970. El esfuerzo realizado queda a la vista, e indica la sensibilidad del Gobierno en atender las necesidades del sector pasivo y el progreso del sistema nacional de previsión social, en proceso constante de saneamiento financiero y administrativo.

Dios guarde a V. E.

LEY Nº 19.221

Bs. As., 8|9|71

EN uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE DE LA NACIÓN ARGENTINA SANCIONA Y PROMULGA CON FUERZA DE LEY:

Artículo 1º — Fíjase en 1,3738 el coeficiente de movilidad a que se refiere el artículo 51 de la Ley 18.037, a aplicar a partir del 1º de enero de 1972.

Art. 2º — En función del coeficiente fijado en el artículo anterior, auméntanse en un 37,38 % los haberes de las prestaciones jubilatorias y de pensión de los beneficiarios de las leyes 18.037 y 18.038.

Art. 3º — El aumento dispuesto en el artículo precedente se aplicará sobre el haber mensual que correspondiere percibir al 1º de enero de 1971. Dicho aumento absorbe los incrementos establecidos por la Ley 19.031.

Art. 4º — Los aumentos establecidos en el artículo 2º se abonarán con retroactividad al 1º de noviembre de 1971, pero en ningún caso los incrementos que resulten en virtud de la presente ley, a liquidar durante los meses de noviembre y diciembre del año en curso, podrán exceder de cien pesos ($ 100,—) mensuales, sin perjuicio de que a partir del 1º de enero de 1972 se abonen sin ese límite.

Art. 5º — El haber de las prestaciones a liquidar de conformidad con las disposiciones precedentes, no excederá del monto máximo que corresponda de acuerdo con las normas vigentes.

Art. 6º — Elévanse a partir del 1º de octubre de 1971 a las sumas de doscientos ochenta y ocho pesos ($ 288,—) y de doscientos diez y seis pesos ($ 216,—) mensuales los haberes mínimos de las jubilaciones y pensiones respectivamente, acordadas o a acordar por las Cajas Nacionales de Previsión.

Art. 7º — La presente ley se aplica, también, a los beneficios previstos por los decretos 12.689|60, 1.438|65, 5.719|67, 15|68, 4.589|68, 5.751|68 y 2.121|69.

Art. 8º — Las disposiciones de la presente no obstan a las facultades que los artículos 51 y 53 de la Ley 18.037 y 38 y 40 de la Ley 18.038 confieren al Poder Ejecutivo.

Art. 9º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Francisco G. Manrique.

MEJORAS EN LOS HABERES DEL SECTOR PASIVO DESDE EL 31/8/70

Haberes hasta el 31/8/70	Haberes del 1º 9 70 al 31 12 70	Haberes del 1º 1/71 al 30 4 71	Haberes del 1º 5 71 al 30 9 71	Haberes a partir del 1º/11/71	Haberes a partir del 1º/1/72	Aumento total desde el 31/8/70	
						Absoluto	%
Pensiones							
50,00	100,00	150,00	180,00	216,00	216,00	166,00	332,0
75,00	100,00	150,00	180,00	216,00	216,00	141,00	188,0
100,00	114,00	150,00	180,00	216,00	216,00	116,00	116,0
150,00	171,00	185,43	215,46	254,74	254,74	104,74	69,8
Jubilaciones							
50,00	100,00	170,00	250,00	288,00	288,00	238,00	476,0
100,00	114,00	170,00	250,00	288,00	288,00	188,00	188,0
150,00	171,00	185,43	250,00	288,00	288,00	138,00	92,0
160,00	179,20	194,32	250,00	288,00	288,00	128,00	80,0
165,00	184,80	200,40	250,00	288,00	288,00	123,00	74,5
Jub. y Pens.							
200,00	224,00	242,91	274,40	333,71	333,71	133,71	66,9
225,00	247,50	268,39	303,71	368,71	368,71	143,71	63,9
250,00	275,00	298,21	330,00	409,68	409,68	159,68	63,9
275,00	300,00	325,32	358,50	446,92	446,92	171,92	62,5
325,00	325,00	352,43	385,13	484,17	484,17	159,17	49,0
400,00	400,00	433,76	468,00	568,00	595,90	195,90	49,0
500,00	500,00	542,20	577,50	677,50	744,87	244,87	49,0
600,00	600,00	650,64	687,00	787,00	893,85	293,85	49,0
700,00	700,00	759,08	791,00	891,00	1.042,82	342,82	49,0
800,00	800,00	867,52	867,52	967,52	1.191,80	391,80	49,0
1.000,00	1.000,00	1.084,40	1.084,40	1.184,40	1.489,75	489,75	49,0
1.200,00	1.200,00	1.301,28	1.301,28	1.401,28	1.787,70	587,70	49,0
1.400,00	1.400,00	1.518,16	1.518,16	1.618,16	2.000,00	600,00	42,9
1.800,00	1.800,00	1.951,92	1.951,92	2.000,00	2.000,00	200,00	11,1

* Los mínimos se aplican a partir del 1º de octubre de 1971.

Se extienden los beneficios acordados por Ley 18.747, al ámbito de la Comuna de la Ciudad de Buenos Aires.

Buenos Aires, 8 de setiembre de 1971

Excelentísimo señor Presidente de la Nación:

TENGO el honor de dirigirme a Vuestra Excelencia con el fin de someter a su consideración el adjunto proyecto de ley, mediante el cual se hacen extensivos los beneficios acordados por la Ley 18.747, a los jubilados y pensionados del Instituto Municipal de Previsión Social de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.

Motiva la adopción de esta medida el considerar equitativo que los alcances de la citada ley se extiendan dentro del ámbito de la Comuna.

Por ello, este Ministerio auspicia el dictado de la norma legal proyectada.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.

Arturo Mor Roig.
Francisco G. Manrique.

LEY Nº 19.226

Bs. As., 8|9|71

EN uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE DE LA NACIÓN
ARGENTINA SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

Artículo 1º — Declárase aplicables a los jubilados y pensionados del régimen municipal de previsión social de la Ciudad de Buenos Aires, las disposiciones de la Ley 18.747.

Art. 2º — Los plazos establecidos en los artículos 1º, 2º y 3º de la citada ley, regirán para los jubilados y pensionados municipales, a partir de la publicación de la presente.

Art. 3º — El nuevo haber de los jubilados municipales que resulte de la consideración de los servicios contemplados en el artículo 5º de la Ley 18.747, se liquidará a partir del día primero del mes siguiente a la fecha de solicitud del reajuste, transformación o mejora, formulada con posterioridad a la publicación de la presente ley.

Art. 4º — Los haberes jubilatorios municipales cuyos montos se hubieran reducido por aplicación del artículo 53 del Decreto Nacional número 995|70, correlativo del artículo 70 de la Ley número 18.037 o normas similares vigentes con anterioridad, serán rehabilitados en su monto original a partir del día primero del mes siguiente a la publicación de esta ley.

Art. 5º — En el caso del artículo 2º de la Ley Nº 18.747, respecto de los jubilados y pensionados del régimen municipal de previsión, el monto del beneficio que corresponda por aplicación de las normas sobre acumulación o límites máximos de haberes, se liquidará a partir del día primero del mes siguiente a la publicación de la presente o a la denuncia o exteriorización de la infracción, si éstas fueran posteriores.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Arturo Mor Roig.
Francisco G. Manrique.
Juan A. Quilici.

IMPORTACIONES

Se suspende hasta el 31/10/71 la importación de mercaderías.

Buenos Aires, 17 de setiembre de 1971.

Excelentísimo
Señor Presidente
de la Nación.

TENGO el honor de elevar a consideración del Primer Magistrado el adjunto proyecto de ley por el cual se suspenden en forma temporaria todas las importaciones y se faculta al Ministerio de Industria, Comercio y Minería para establecer excepciones a tal suspensión.

Al proponer esta medida se ha tenido en cuenta el grave desequilibrio del balance de pagos internacionales del país, que se ha manifestado en el continuo drenaje de nuestras reservas de divisas.

El incremento observado en los últimos tiempos en el nivel de compras en el exterior excede las necesidades normales del proceso productivo interno. Ello tiene incidencia desfavorable en la balanza comercial y de pagos y consecuentemente, sobre el nivel de nuestras reservas internacionales.

Por tanto, se impone adoptar una medida de contención de las importaciones de características tales que, a la vez que procure solución a la situación expuesta, no interfiera en el ritmo de la actividad económica del país.

El Ministerio de Industria, Comercio y Minería considera que, por medio de ello, el Gobierno Nacional contará con un valioso elemento para impedir la recesión y asegurar el bien común comprometido.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.

Oscar M. Chescotta.

LEY Nº 19.242

Bs. As., 17/9/71

EN uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE DE LA NACIÓN
ARGENTINA SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

Artículo 1º — Suspéndense con carácter general y transitoriamente hasta el 31 de octubre de 1971, las importaciones de mercaderías no comprendidas en disposiciones de suspensión actualmente vigentes.

Art. 2º — Exceptúase de la medida dispuesta por el artículo anterior a las mercaderías que al día siguiente de la publicación de la presente ley en el Boletín Oficial se encuentren en alguna de las situaciones que a continuación se indican, o que autoricen las Aduanas en tales situaciones:

a) Embarcadas (flotando) con destino a nuestro país o en puerto argentino, a la fecha que indica este artículo;

b) Amparadas con crédito documentario irrevocable, abierto por intermedio de instituciones autorizadas locales, que cubran la totalidad de su valor y consignen la clase y cantidad de mercaderías con el fin de que las Aduanas y Receptorías verifiquen su correcta aplicación.

A los efectos de la excepción prevista en este apartado, dichos créditos documentarios deberán tener plena vigencia a la fecha que indica este artículo y no podrán ser prorrogados, ampliados o modificados en la clase, cantidad y valor originarios de las mercaderías.

En todos los casos a que se refiere este apartado, las Aduanas y Receptorías requerirán la presentación de una copia del respectivo crédito debidamente autenticada por la institución autorizada emisora;

c) Equipaje e incidente de viaje;

d) Pacotilla;

e) Envíos a particulares sin carácter comercial;

f) Importaciones que realicen integrantes del Cuerpo Diplomático extranjero o funcionarios de organismos internacionales que gocen de los mismos privilegios, siempre que se cuente con la pertinente autorización del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto;

g) Muestras comerciales.

Art. 3º — En el caso de que las disposiciones del artículo 1º crearen problemas graves de abastecimiento y equipamiento que deban resolverse necesariamente durante el lapso de suspensión establecido, las firmas o sectores interesados podrán solicitar reconsideración de la medida ante el Ministerio de Industria, Comercio y Minería, proporcionando las informaciones correspondientes.

Art. 4º — A los efectos de resolver las situaciones contempladas en el artículo 3º, facúltase al Ministerio de Industria, Comercio y Minería para autorizar el despacho a plaza de aquellos bienes con destino a usuarios directos.

A tal fin, el Ministerio de Industria, Comercio y Minería otorgará certificados por intermedio de los organismos y con las constancias que por resolución el mismo determine.

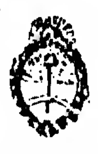
Art. 5º — Las Aduanas y Receptorías no despacharán a plaza ningún bien que no se encuentre incluido en el artículo 2º o que no cuente con el certificado previo de importación que establece el artículo 4º.

Art. 6º — Lo dispuesto en el artículo 1º comenzará a regir al día siguiente de la publicación de esta Ley en el Boletín Oficial.

Art. 7º — Facúltase al Poder Ejecutivo Nacional a establecer las excepciones que correspondan a lo dispuesto en la presente Ley a los efectos de contemplar los compromisos internacionales contraídos por el país.

Art. 8º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE
Pedro A. J. Gnavi
Carlos A. Rey
Oscar M. Chescotta



COMISION NACIONAL DE ESTUDIOS GEO-HELIOFISICOS

Intervención.

DECRETO
Nº 3.953

Bs. As. 17/9/1971

VISTO lo informado por el Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea y lo propuesto por la Junta de Comandantes en Jefe, y

CONSIDERANDO:

Que la actual Comisión Nacional de Estudios Geo-Heliofísicos (CNEG-H), excede los propósitos que aconsejaron transformar la anterior Comisión Nacional para el Año Internacional del Sol Quieto, creada por Decreto número 5.532|63, en Comisión Nacional con carácter permanente;

Que las actividades que actualmente desarrolla se superponen en muchos campos con la que corresponden a otros organismos, produciéndose duplicidad de esfuerzos;

Que lo expresado ha demorado la conformación del Sistema Nacional de Ciencia y Técnica;

Que es necesario cumplir en forma adecuada la legislación vigente y las Políticas Nacionales de Desarrollo y Seguridad Nros. 126 y 127;

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACIÓN ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Intervénese la Comisión Nacional de Estudios Geo-Heliofísicos (CNEG-H), y declárase "en comisión" a su personal.

Art. 2º — Nómbrase para desempeñar el cargo de Interventor al señor Comodoro (R.E.) D. Juan José Tasso.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi.
Arturo Mor Roig.

REGIMEN CAMBIARIO

Establécese un mercado de cambios.

DECRETO
Nº 3.952

Bs. As., 17/9/71

VISTO las disposiciones que rigen en materia cambiaria y

CONSIDERANDO:

Que es conveniente otorgar fluidez al mercado de cambios para promover un mejor ingreso de divisas;

Que procede asimismo incrementar el estímulo de las exportaciones promocionadas;

Que a tal efecto, resulta aconsejable establecer un mercado que canalice las operaciones cambiarias de tipo financiero;

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACIÓN ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Establécese un mercado financiero de cambios, a través del cual se cursarán todas las transferencias financieras y los demás movimientos de fondos desde y hacia el exterior.

Las operaciones, que deberán corresponder a transacciones genuinas, se realizarán a los tipos de cambio que se convengan entre compradores y vendedores y deberán efectuarse exclusivamente por intermedio de las instituciones autorizadas para operar en cambios, las que tomarán a su cargo las diferencias que puedan resultar de las fluctuaciones en los tipos de cotización de las monedas extranjeras.

Art. 2º — Facúltase al Banco Central de la República Argentina para fijar las modalidades operativas del mercado financiero de cambios e intervenir, cuando las circunstancias lo hagan necesario a fin de evitar oscilaciones especulativas sin contrariar la tendencia natural de las cotizaciones.

Art. 3º — Las divisas provenientes de la exportación de productos promocionados comprendidos en las disposiciones de la Ley Nº 19.194 y el Decreto Nº 3.255|71, podrán negociarse en el mercado financiero de cambios en una proporción de hasta el diez por ciento (10 o|o) del importe de cada liquidación.

Art. 4º — Las operaciones de cambio vinculadas con mercaderías y servicios comerciales conexos se continuarán cursando al tipo de cambio establecido por Decreto Nº 3.256 del 24 de agosto de 1971, y con arreglo a los gravámenes, derechos aduaneros, reembolsos, reintegros, depósitos previos y demás normas vigentes, debiendo las instituciones autorizadas intervinientes ceder las divisas provenientes de exportaciones, a los tipos de cambio a que las liquiden a sus clientes, al Banco Central de la República Argentina, el que proveerá asimismo, a los tipos de cambio que correspondan, las que se requieran para el pago de importaciones.

Art. 5º — Los bancos oficiales del Estado Nacional, oficiales y mixtos de los Estados Provinciales y Municipales, los bancos particulares y las instituciones, casas y agencias de cambio cederán al Banco Central de la República Argentina, al tipo de cambio fijado por Decreto Nº 3.256 del 24 de agosto de 1971, su posición general neta en divisas y monedas extranjeras al cierre de las operaciones del día 17 de setiembre de 1971, en la forma que determine dicha Institución.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi
Juan A. Quilici

JUSTICIA NACIONAL

Designaciones

DECRETO
Nº 3.954

Bs. As., 17/9/71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Fiscal para los Juzgados Nacionales de Primera Instancia en lo Criminal y Correccional y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68,

EL PRESIDENTE
DE LA NACIÓN ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Desígnase Fiscal para los Juzgados Nacionales de Primera Instancia en lo Criminal y Correccional —Fiscalía Nº 18— al señor doctor Marcelo Ricardo Valotta (Mat. 4.147.288), actual Secretario del Juzgado Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Instrucción Nº 4.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE
Pedro A. J. Gnavi
Carlos A. Rey
Jaime Perriaux

DECRETO
Nº 3.955

Bs. As., 17/9/71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Criminal y Correccional de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE
DE LA NACIÓN ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Desígnase Juez de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Criminal y Correccional de la Capital Federal, al señor doctor Miguel Angel Madariaga (Mat. 0.424.479), actual Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Instrucción — Juzgado Nº 9.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE
Pedro A. J. Gnavi
Carlos A. Rey
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.956

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Sentencia de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Sentencia de la Capital Federal —Juzgado "A"— al señor doctor Ricardo Mario Font (Mat. 4.017.647), actual Fiscal en lo Criminal y Correccional — Fiscalía Nº 2.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Pedro A. J. Gnavi
Carlos A. Rey
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.957

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Sentencia de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Sentencia de la Capital Federal —Juzgado "M"— al señor doctor Marcelo Agustín Mangot (Mat. 4.057.915), actual Fiscal para los Juzgados Nacionales de Primera Instancia en lo Criminal y Correccional — Fiscalía Nº 3.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Pedro A. J. Gnavi
Carlos A. Rey
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.958

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Sentencia de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Sentencia de la Capital Federal, Juzgado letra "R" al señor doctor Jorge Horacio Gabastou (Mat. 4.211.861), actual Secretario de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Criminal y Correccional.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.959

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Instrucción de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Instrucción, Juzgado Nº 20, de la Capital Federal al señor doctor Florencio Manuel Varela (Mat. 5.596.036).

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.960

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Instrucción de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario número 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Criminal de Instrucción, Juzgado Nº 4, de la Capital Federal al señor doctor Jorge Carlos Benítez Cruz (Mat. 38.971), actual Defensor de Pobres, Incapaces y Ausentes para los Tribunales en lo Criminal y Correccional, Defensoría Nº 4.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.961

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Comercial de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Comercial de la Capital Federal al señor doctor César Agustín Galbiss (Mat. 4.456.729), actual Juez Nacional de Primera Instancia en lo Comercial a cargo del Juzgado Nº 2.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.962

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Asesor de Menores en lo Civil y Comercial y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Asesor de Menores en lo Civil y Comercial —Asesoría Nº 3-C al señor doctor Patricio José Raffo Benegas (Mat. Nº 4.912.860), actual Secretario del Juzgado Nacional de Primera Instancia en lo Civil Nº 18 de la Capital Federal.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi
Jaime Perriaux

DECRETO

Nº 3.963

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Defensor de Pobres, Incapaces y Ausentes ante el Juzgado Federal de Viedma (Río Negro), y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Defensor de Pobres, Incapaces y Ausentes ante el Juzgado Federal de Viedma (Río Negro) al señor doctor Serafín Fusaro (Matrícula 5.141.376), actual Secretario del Juzgado Federal de Primera Instancia de Río Gallegos (Santa Cruz).

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi.
Jaime Perriaux.

DECRETO

Nº 3.964

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Procurador Fiscal ante el Juzgado Federal de Neuquén y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Procurador Fiscal ante el Juzgado Federal de Neuquén al señor doctor Roberto Ramón López Marquet (Mat. 4.364.122), actual Secretario de ese Juzgado.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi.
Jaime Perriaux.

DECRETO

Nº 3.965

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Civil de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Civil de la Capital Federal —Juzgado Nº 10— al señor doctor Agustín Juan Gualberto Joaquín Durañona y Vedia (Mat. 4.074.618), actual Secretario de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Civil de la Capital Federal —Sala "D"—.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Carlos A. Rey
Pedro A. J. Gnavi.
Jaime Perriaux.

DECRETO

Nº 3.966

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Civil de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su Decreto reglamentario Nº 1.859|68, y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Civil de la Capital Federal —Juzgado Nº 8— al señor doctor Norberto Carlos Scotti (Mat. 2.310.383), actual Secretario de la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Civil de la Capital Federal, Sala "F".

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Pedro A. J. Gnavi.
Carlos A. Rey.
Jaime Perriaux.

DECRETO

Nº 3.967

Bs. As., 17|9|71

ATENTO a que debe cubrirse una vacante de Juez Nacional de Primera Instancia en lo Civil de la Capital Federal y que se ha dado cumplimiento a lo establecido en la Ley 17.455 sobre carrera judicial y su Decreto reglamentario Nº 1.859/68 y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Desígnase Juez Nacional de Primera Instancia en lo Civil de la Capital Federal —Juzgado Nº 17— al señor doctor Roberto Ernesto Greco (Mat. 4.496.435), actual Secretario del Juzgado Nacional en lo Civil Nº 17.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Pedro A. J. Gnavi.
Carlos A. Rey.
Jaime Perriaux.

PREVISION SOCIAL

Régimen de compatibilidad para jubilados en actividad.

DECRETO

Nº 3.858

Bs. As., 14|9|71

VISTO lo dispuesto por los artículos 66 de la ley 18.037 y 44 de la ley 18.038, y

CONSIDERANDO:

Que las citadas disposiciones legales establecen la incompatibilidad entre el goce de la jubilación ordinaria o por edad avanzada y el desempeño de actividades en relación de dependencia, facultando sin embargo al Poder Ejecutivo para disponer por tiempo determinado y con carácter general, regímenes de compatibilidad limitada con reducción de los haberes de los beneficios.

Que en uso de esa facultad, por decreto 1.661|70 se fijó en la suma de doscientos cincuenta pesos ($ 250) mensuales, el monto máximo de la jubilación compatible con la percepción de remuneraciones por tareas en relación de dependencia.

Que se estima conveniente adecuar el límite de compatibilidad al haber mínimo de las prestaciones jubilatorias.

Por ello,

El Presidente de la Nación Argentina

Decreta:

Artículo 1º — Los ya jubilados o los que se jubilen en el futuro por aplicación de las leyes vigentes hasta el 31 de diciembre de 1968 o de las leyes 18.037 y 18.038, que hubieran vuelto o volvieren a la actividad, cuando en virtud de las normas de las leyes citadas en último término existiere incompatibilidad entre el goce del beneficio y la percepción de remuneraciones por tareas en relación de dependencia, podrán cobrar la jubilación hasta el monto del haber mínimo de esa prestación, vigente o que se fije en el futuro.

La presente disposición regirá desde el 1º de octubre de 1971 hasta el 31 de diciembre de 1973.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Francisco G. Manrique.

Secretaría de Salud Pública

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Reglaméntase.

DECRETO

Nº 2.126

Bs. As., 30/6/71

VISTO la Ley 18.284, que establece la vigencia de las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial contenidas en el Código Alimentario Argentino; y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Estado de Salud Pública ha proyectado la correspondiente reglamentación, así como ordenado las normas del citado Código,

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACIÓN ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Apruébase el texto ordenado del Reglamento Alimentario establecido por Decreto Nº 141/53 y el de sus normas modificatorias y complementarias preparado por la Secretaría de Estado de Salud Pública, según el cuerpo de disposiciones que como Anexo I forma parte del presente decreto y que, de acuerdo al artículo 1º de la Ley 18.284, constituye el Código Alimentario Argentino.

Art. 2º — Apruébase el cuerpo de disposiciones que constituye la reglamentación de la Ley 18.284 y que, como Anexo II, forma parte integrante del presente decreto.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE

Francisco G. Manrique.
Oscar M. Chescotta.
Gabriel Perren.
Juan A. Quilici.
Horacio M. Rodríguez Castells.
Arturo Mor Roig.

ANEXO I

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

I — DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º — Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expenda, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios, debe cumplir con las disposiciones del presente Código.

Artículo 2º — Todo alimento, condimento, bebida o sus primeras materias correspondientes y aditivos alimentarios, que se elabore, fraccione, conserve, transporte, expenda, exponga, importe o exporte, debe satisfacer las exigencias del presente Código y su venta ser autorizada por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 3º — Todo proceso de elaboración que no figure explícitamente en el presente Código, será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate.

Todo alimento elaborado y no definido en el presente Código podrá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente siempre que sus materias primas, técnicas de elaboración, aptitud bromatológica, envase y rotulación respondan a las exigencias de este Código.

Artículo 4º — Cuando lo disponga la autoridad sanitaria nacional, en razón de la naturaleza o complejidad de los productos, las actividades comprendidas en los artículos 1º y 2º de este Código, deberán ser realizadas con la dirección técnica de un profesional autorizado.

Artículo 5º — Un término definido en un párrafo cualquiera del presente Código tiene la misma significación en cualquiera otra parte que se lo emplee.

Artículo 6º — A los efectos del presente Código se establecen las siguientes definiciones:

1. **Consumidor:** Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.
2. **Alimento:** Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye, además, las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
3. **Aditivo alimentario:** A cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización, siempre que:
   a) Sean inocuos por sí mismo o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
   b) Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias.
   c) Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código.
4. **Alimento genuino o normal:** Se entiende el que respondiendo a las especificaciones reglamentarias no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expenda bajo la denominación y rotulado legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.
5. **Alimento alterado:** El que por causas naturales de índole física, química o biológica, derivada de tratamientos tecnológicos aislados o combinados ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca o en su valor nutritivo.
6. **Alimento contaminado:** El que contenga:
   a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas.
   b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por las exigencias reglamentarias.
7. **Alimento adulterado:** El que ha sido privado en forma parcial o total de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños, que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometido a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.
8. **Alimento falsificado:** El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Artículo 7º — Con la expresión intoxicación por alimentos se entiende los procesos patológicos originados no sólo por alimentos alterados sino también por la ingestión de productos que, a pesar de presentar apariencia normal, contienen elementos o sustancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen.

Art. 8º — Queda prohibido adicionar a los alimentos sustancias o ingredientes (aditivos) que no estén expresamente admitidos para cada caso por el presente Código.

Deberán agregarse en el momento de la elaboración o preparación del alimento en la proporción necesaria para el fin propuesto y admitido pero no podrán adicionarse con posterioridad, para disimular, atenuar o corregir deficiencias de fabricación, de manipulación o de conservación.

Artículo 9º — Los alimentos elaborados en el país imitando productos extranjeros, deberán serlo de acuerdo con los procedimientos del lugar de origen y responderán a las características propias de los tipos originales (vinos: Oporto, Málaga, Marsala, etc.; quesos: Roquefort, Gruyère, etc.).

Artículo 10. — **Las disposiciones del presente Código rigen para los alimentos destinados al consumo dentro del país, pudiendo adicionarse sustancias no autorizadas a los productos alimenticios o bebidas elaboradas para la exportación, siempre que el interesado demuestre que ellas son permitidas en el país de destino.**

Artículo 11. — **Toda mercadería que se venda debe ser de la misma calidad que la que se exhiba y en caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquirente no pueda ser inducido a error respecto a las características de la mercadería que compra.**

II — CONDICIONES GENERALES DE LAS FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

Normas de carácter general

Artículo 12. — Con la denominación de Fábrica de Alimentos se entiende el establecimiento que elabora alimentos. Con el nombre de Comercio de Alimentos se entiende la casa de negocios que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

Artículo 13 — La instalación y funcionamiento de las fábricas y comercios de alimentos será autorizada por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, conserven o expendan.

Artículo 14. — El titular de la autorización deberá comunicar a dicha autoridad sanitaria todo acto que implique el traslado de la fábrica o comercio, cuando se realicen ampliaciones o cambios en las instalaciones o cuando se cambie el propietario, la firma comercial o se modifique el contrato social o la naturaleza de sus actividades. Igual obligación incumbe a sus sucesores a título universal o particular.

Artículo 15. — Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por la autoridad sanitaria correspondiente.

Artículo 16. — El titular de la autorización debe proveer a:

1) Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene;
2) Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado;
3) Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio;
4) Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del Director Técnico, cuando correspondiere;
5) Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos.

El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en el presente Código.

Artículo 17. — El Director Técnico, a que se refiere el inciso 4 del **artículo 16,** debe:

1) Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación;
2) Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico, siendo responsable de que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada;
3) Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR

Normas de carácter general

Artículo 18. — Los locales de las fábricas y comercios de alimentos instalados en el territorio de la República Argentina deben cumplir las siguientes normas de carácter general.

1) Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.
2) En las fábricas y locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer.
3) Durante las horas de trabajo, el aire deberá renovarse por lo menos tres veces por hora y su composición deberá responder a las exigencias del artículo 23.
4) La capacidad de dichos locales no será inferior a quince metros cúbicos por persona. La superficie total de las aberturas en los espacios donde se trabaje no será, en general, inferior a la sexta parte de la superficie del suelo en locales de hasta cien metros cuadrados y a la décima parte en locales de superficie mayor.
   Se admitirá menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire.
5) La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible, y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.
6) En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.
7) Los productos elaborados como las primeras materias y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o enrejados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,15 m.
8) En los locales de elaboración sólo se deberán tener las primeras materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material. (Ver en el presente, con el nombre de cada usina y fábrica, las exigencias particulares que se dan para las mismas).
9) La existencia en las usinas y fábricas de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación supone la intención de utilizarlos (reelaboración, corrección, reesterilización, etc.), y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia.
   Se admite un plazo de 48 horas hábiles para la tenencia en ambientes separados, de las devoluciones para control de las mismas, pudiendo los inspectores exigir las constancias respectivas.
10) Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas y fábricas, son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase, no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad.
   Antes de ser introducidas en el proceso o en un punto conveniente del mismo, las materias primas deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas. **Estas** operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza. **Para** continuar las operaciones de tratamiento sólo deberán emplearse materias limpias y sanas.
   Las materias primas deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación. El agua que se emplee para estos fines no deberá recircularse a menos que se la trate y mantenga en condiciones que no constituya un peligro para la salud pública. El agua empleada para lavado, enjuagado y conducción del producto final deberá ser de calidad potable.
   Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas en la producción en condiciones que eviten la contaminación como la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o toxicogénicos.
   Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deberán almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas. No transmitirán al producto sus-

tancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación.

Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elaboro en condiciones higiénico-sanitarias defectuosas o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.

11) Los establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, no podrán tener comunicación directa con caballerizas, criadero de animales y otros lugares similares, considerados como inconvenientes.

12) Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo poseerán aislación hidráulica

13) Las sustancias alimenticias, no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino.

14) Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, están obligadas a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos.

Todos los ratonicidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

15) Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc., dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios. Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseerán pisos construidos con materiales impermeables. La autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, cuando así lo considere conveniente, como también la colocación de friso impermeable de 1,80 mts. de altura, donde corresponda. Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.

16) Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.

17) El fraccionamiento permitido de alimentos debe realizarse en el acto de su expendio directamente del envase original y a la vista del comprador.

18) El kerosene, jabón, fluido desinfectante y similares fraccionables deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se expendan en envases originales.

Artículo 19. — A los efectos del presente Código los propietarios, los directores y los gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento, lo que no libera de responsabilidad a los operarios culpables o cómplices.

Artículo 20. — Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de aquéllos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

1) Guardarropas y lavabos con jabón, separados para cada sexo. Para el secado de manos el establecimiento proporcionará toallas u otros medios adecuados.
2) Surtidores (grifo, tanque, barril, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuadas al número de personas.
3) Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 m. de altura, 1 por cada 20 obreros y para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de 1 por cada 40 obreros. Es obligatorio el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.
4) El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas.
Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole.
5) Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados con material impermeable, excepto en aquellos casos en que en su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar

Artículo 21. — El personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de certificado de sanidad expedido por médicos o instituciones privadas reconocidas por la autoridad sanitaria competente, debiendo el mismo ser renovado cada seis meses. Esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos, cualquiera fuera la actividad que desarrollaren dentro de los mismos.

Los certificados de sanidad deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos quiénes deberán llevarlos consigo.

El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (en especial la diarrea) no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de alimentos, cuando exista la posibilidad de que pueda contaminar los alimentos con organismos patógenos o las superficies que hayan de estar en contacto con los mismos.

Artículo 22. — Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, mantequería, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sandwiches, lecherías y heladeras, etc, deberán vestir uniformes (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables. En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc.), es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos. En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales oscuros o de overoles gris, azul o kaki. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo.

AIRE AMBIENTE

Artículo 23. — Los valores máximos recomendados para contaminantes en aire ambiente que cumplen la condición de no provocar efectos adversos por exposición diaria y repetida, son los siguientes:

Anhidrido carbónico	máximo:	5.000	partes por millón.
Oxido de carbono	máximo:	50	partes por millón.
Acido clorhídrico	máximo:	5	partes por millón.
Amoníaco	máximo:	50	partes por millón.
Anhidrido sulfuroso	máximo:	5	partes por millón.
Acido Sulfhídrico	máximo:	10	partes por millón.
Cloro	máximo:	1	partes por millón.
Bromo	máximo:	0,1	partes por millón.
Flúor	máximo:	0,1	partes por millón.
Sulfuro de carbono	máximo:	20	partes por millón.
Acido acético	máximo:	10	partes por millón.
Acetona	máximo:	1.000	partes por millón.
Benceno	máximo:	25	partes por millón.
Cloroformo	máximo:	50	partes por millón.
Diclorodifluormetano	máximo:	1.000	partes por millón.
Acetato de etilo	máximo:	400	partes por millón.
Formaldehido	máximo:	5	partes por millón
Hexano	máximo:	500	partes por millón.
Metanol	máximo:	200	partes por millón.
Bromuro de metilo	máximo:	20	partes por millón.
Nafta	máximo:	200	partes por millón
Acido Nítrico	máximo:	2	partes por millón.
Nitrobenceno	máximo:	1	partes por millón,
Dióxido de nitrógeno	máximo:	5	partes por millón,
Ozono	máximo:	0,1	partes por millón,
Fenol	máximo:	5	partes por millón,
Tricloroetileno	máximo:	100	partes por millón,
Xilol	máximo:	100	partes por millón,

Estas cifras deben utilizarse como guía en el control de los peligros para la salud y no deben tomarse como límites definidos entre las concentraciones inocuas y las peligrosas.

Los valores indicados son los máximos recomendados como posibles por la Conferencia Americana de Higienistas Industriales Estatales (Chicago, Illinois —U.S.A.— 1967).

NORMAS DE CARACTER ESPECIAL

Alimentos Cárneos

Artículo 24. — Las carnicerías y puestos para la venta de carne y aves deben responder a las normas de carácter general y además a las siguiente:

1) Las puertas serán de cierre automático y en caso de quedar abiertas tendrán una cortina de alambre.
2) Poseerán mesas de mármol, tablas de madera dura para el serruchado de las carnes, gancheras de metal inalterable para colgar las reses, las que deberán quedar a no menos de setenta centímetros de las paredes; cajones metálicos con tapa para depositar los desperdicios y balanzas con platillos de metal inalterable.

Artículo 25. — Las pescaderías y puestos para la venta de pescados y mariscos, funcionarán en locales aislados, anexados o no a otros negocios. Además de las normas de carácter general cumplimentarán las siguientes:

1) Poseerán mesas de mármol y de madera.
2) Piletas revestidas de azulejos u otros materiales apropiados para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos y también cámaras frigoríficas, heladeras o sistemas de refrigeración apropiados.

PRODUCTOS DE CHACINERIA, EMBUTIDOS Y AFINES

Artículo 26. — Las fábricas de embutidos o chacinados, además de responder a las normas de carácter general deberán satisfacer las siguientes:

1) Poseer cámaras frigoríficas en condiciones reglamentarias.
2) Si se elabora para uso alimenticio la grasa excedente deberá contarse con un local especial para este objeto que responda a las condiciones de las graserías.

Artículo 27. — Con el nombre de Fiambrería se entiende el comercio o sección del mismo donde se expenden chacinados, carnes cocidas frías (fiambres) y conservas diversas.

Deben disponer de mesas de mármol u otro material adecuado, cortadora mecánica, refrigeradora y responder a las demás normas de carácter general.

Artículo 28. — Las temperaturas que deberán tener las cámaras frigoríficas donde se enfríen las distintas clases de carnes destinadas a la elaboración de embutidos y productos afines serán en cada caso las adecuadas al tipo de chacinado que contengan.

PRODUCTOS DE PESQUERIA

Artículo 29. — Las fábricas de conservas de pescados y mariscos, como todo establecimiento dedicado a la elaboración de productos de la pesca, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1) El lugar de recepción y limpieza de la materia prima (pescado, crustáceo, marisco) debe estar provisto de mesas con desagüe, piletas y adecuadas tomas de agua bajo presión, que permitan emplearla con la abundancia necesaria; los cajones o recipientes adecuados en los cuales llegue la materia prima a la fábrica no deberán emplearse para otros fines que los indicados, se mantendrán en perfectas condiciones de uso y deberán higienizarse inmediatamente de vaciados.
2) Tanto el local anterior como los de elaboración y envase deben tener pisos impermeables con declive unido a las cañerías de desagüe. Estas cañerías deben tener sifón y comunicarse con cámara séptica seguida de sumidero. Las paredes deben tener revestimiento impermeable hasta una altura de 1,80 metros del nivel del piso; las cubas o toneles donde se abandone el pescado para que madure por salazón deberán ser de fácil limpieza. Tanto las cubas de maduración, como las latas de envase, cuando la salazón se realice directamente en ellas, deberán mantenerse en sitio adecuado, alejado del tránsito. Las maquinarias, enseres y útiles en uso deberán mantenerse en buenas condiciones de conservación y limpiarse tantas veces al día como sea necesario. Queda prohibido utilizar el aceite recogido en las máquinas remachadoras, en la elaboración de conservas y productos alimenticios.
3) Tendrán depósitos de suficiente capacidad, situados a una distancia mayor de 20 metros del lugar de la elaboración. con interior impermeabilizado, donde se irán acumulando los residuos sólidos de fabricación, los que periódicamente serán alejados de allí.
4) Queda prohibido elaborar con fines comerciales productos alimenticios derivados de la pesca, en fábricas establecidas en zonas que no sean las de la pesca que luego se industrializa, salvo que la materia prima se reciba en salmuera o se congele inmediatamente de capturada y se mantenga así hasta su arribo a la fábrica.

FABRICAS DE CONSERVAS ALIMENTICIAS

Artículo 30. — Las fábricas de conservas de origen animal o vegetal deben satisfacer las normas de carácter general además de las siguientes:

1) Todas las secciones donde se reciba, elabore y envase, deben tener piso impermeable y zócalo ídem hasta 1,80 metros de altura y en cualquier momento que se inspeccionen presentarán buen estado de conservación, funcionamiento y aseo.
2) Queda prohibido llenar los envases por sumersión de éstos en el producto a contener, como también la reutilización con fines alimenticios de los sobrantes de salmueras, jugos, jarabes, aceites, salsas, etc., obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo.
3) Toda partida de conserva envasada en forma hermética debe cumplir un período de observación en tiempo y temperatura dependiente de la índole del producto, antes de ser librada al consumo.

ACEITES COMESTIBLES

Artículo 31. — Las fábricas y refinerías de aceites comestibles deben responder a las normas de carácter general además de las siguientes:

1) Las secciones de limpieza y descascarado de semillas estarán dotadas de elementos que impidan la dispersión de los residuos procedentes de estas operaciones a las otras dependencias de la fábrica.
2) Los subproductos de la elaboración de los oleaginosos obtenidos por medios mecánicos y/o extraídos por solvente, se depositarán en lugares cubiertos.
3) La sección de extracción por solvente estará separada de las demás dependencias y acondicionada especialmente para que satisfaga las precr ciones de seguridad correspondientes. Todo nuevo edificio de extracci por solvente, deberá ubicarse a una cierta distancia de los otros edifici que no forman parte integrante de la planta de extracción. La autorid sanitaria competente fijará en cada caso, y de acuerdo con las caract rísticas del solvente a utilizar, cual ha de ser la distancia mínima pr dencial.

4) Cada vez que en la elaboración se cambie de una semilla o fruto oleaginoso a otro en el mismo equipo, este se agotará suficientemente. Cuando ello no sea posible, las primeras fracciones no podrán expenderse como aceite procedente de una sola especie vegetal.

Artículo 32. — A los efectos de la habilitación oficial de un establecimiento se entenderá por Grasería o Sebería o ambas denominaciones si se realizan las dos elaboraciones, al establecimiento industrial o sección de establecimiento industrial en el que se elaboran grasas comestibles o sebos incomestibles respectivamente.

Las secciones que elaboren grasas comestibles se hallarán separadas de las que fabriquen sebos incomestibles, aunque funcionen en un mismo establecimiento, debiendo cada una reunir las condiciones establecidas en el presente.

Artículo 33. — Los establecimientos o secciones de los mismos donde se elaboren grasas alimenticias (Graserías), además de responder a las normas de carácter general deben satisfacer las siguientes:

1) Contar con locales para recibo, depósito y clasificación de las materias primas.
2) Contar con locales para elaboración, envase y depósito de los productos elaborados; pudiendo hacerse la clasificación de las materias primas en el local de elaboración cuando forma parte de la línea de producción.
3) Las secciones deben funcionar en forma que no se moleste al vecindario con emanaciones desagradables y los residuos deben depositarse en receptáculos cerrados que se vaciarán con la frecuencia necesaria.

TAMBOS

Artículo 34. — Entiéndese por Tambos los establecimientos que poseen animales de ordeño cuya leche se destina a abasto o industria, no considerándose como tal la tenencia de animales de ordeño cuya leche se destine al exclusivo consumo de su propietario en el sitio de su obtención. Esta circunstancia no exime a éste de las obligaciones que sobre sanidad animal e higiene general establece el presente, pudiendo intervenir la autoridad competente cuando lo considere necesario.

Artículo 35. — Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:

1) De ordeño.
2) De enfriamiento de la leche.
3) De separación de terneros.

Artículo 36. — Se permite la disposición de las instalaciones de los tambos correspondientes al tipo denominado "de manga" siempre que satisfaga las condiciones que les correspondiere, exigidas por el presente.

Artículo 37. — El local de ordeño propiamente dicho debe reunir las siguientes condiciones:

1) Tener una altura mínima de 3 metros, con techo de tejas, cinc o fibrocemento u otro material apropiado, piso impermeable con pendiente suficiente hacia la cámara interceptora (estercolero), el que debe estar a un nivel mas elevado que los terrenos circundantes.
2) Se mantendrán en condiciones de higiene.

Artículo 38. — La leche debe filtrarse con filtros renovables, de mallas finas, de lienzo o algodón y enfriarse inmediatamente después o simultáneamente.

El enfriamiento debe realizarse en la siguiente forma:

1) Mediante el sistema de cortina u otros aprobados por la autoridad competente.
2) Mediante piletas de agua con capacidad suficiente para contener la cantidad de tarros que comúnmente se utilice.

Artículo 39. — El ordeño debe realizarse de conformidad a las siguientes normas:

1) El ordeñador debe lavarse prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecérselas con leche.
2) Las mamas deben lavarse previamente al ordeño.
3) Se debe emplear balde de ordeño con abertura inclinada de 10 centímetros de ancho, abertura que se colocará debajo del pezón y lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente.
4) Las primeras emulsiones de leche no deben ser recogidas.

Artículo 40. — Sin perjuicio de lo establecido por las leyes de policía sanitaria animal, en forma gradual y de conformidad a las exigencias de orden sanitario y demográfico, se procederá a la investigación sistemática de la brucelosis y tuberculosis en las unidades lecheras de los tambos y se realizarán estadísticas de morbilidad, emplazándose a sus propietarios para el retiro de los animales enfermos. Paralelamente se procederá a la vacunación de los animales en la forma que al efecto establezca la autoridad competente.

Artículo 41. — En las zonas o distritos en los cuales se hubiere iniciado la "acción directa de profilaxis en tambos" establecida en el artículo precedente, la autoridad sanitaria podrá prohibir a los propietarios la introducción a los tambos de las unidades bovinas que no hubieren sido previamente examinadas y declaradas exentas de brucelosis, tuberculosis y mamitis infecciosa por los funcionarios técnicos oficiales.

En los tambos será obligatoria la vacunación anticarbunclosa.

Artículo 42. — Se prohibe mezclar en el tambo la leche ordeñada por la tarde con la obtenida en horas de la mañana. Se prohibe la entrega o el transporte de leche a establecimientos no autorizados por autoridad competente.

Artículo 43. — Los tambos deben disponer de provisión de agua potable y de los medios adecuados para la limpieza del establecimiento.

Artículo 44. — En caso de no existir estercoleros convenientemente construidos, con cierre hermético, será obligatorio extraer diariamente el estiércol y demás residuos, trasladándolos a una distancia de 50 metros del local de ordeño, tomándose las medidas necesarias para evitar la propagación de las moscas.

Artículo 45. — La falta de higiene en el establecimiento y en las manipulaciones determinará la inaptitud para el consumo de la leche producida en el mismo.

Artículo 46 — La autoridad competente habilitará y dispondrá de un Registro de Tambos, siendo obligatoria la inscripción de los tambos en este Registro.

Artículo 47. — Las exigencias no esenciales que el presente establece para los tambos podrán ser reducidas por la autoridad competente cuando factores circunstanciales lo justificaren, sin perjuicio de la aplicación progresiva de todas las disposiciones.

Artículo 48. — Entiéndese por Tambo Modelo el establecimiento de producción y expendio de leche certificada. Estos establecimientos además de los requisitos exigidos para los tambos en general deben reunir los que se establecen con carácter particular.

Artículo 49. — Los Tambos Modelo deben disponer de las siguientes secciones:

1) Local de ordeño.
2) Local de reserva, filtración, enfriamiento y envasamiento de la leche.
3) Cámara frigorífica para la reserva de los productos.
4) Local de expendio.
5) Local de lavado y esterilización de los envases y de higienización de maquinarias y utensilios.
6) Laboratorio.

Artículo 50. — Las secciones del tambo modelo deben satisfacer las siguientes exigencias:

1) Los locales de ordeño deben ser cerrados. Los pisos impermeables y lisos, con pendiente hasta la cámara interceptora (estercolero). Las paredes deben tener zócalos impermeables hasta una altura mínima de 1,80 metro y los techos deben tener cielo raso. Los portones deben ser de cierre automático y todas las aberturas deben tener telas metálicas. Deben poseer pesebre y una antesala para la higienización de los animales, previa al ordeño.
2) Las salas de mezcla, filtración, enfriamiento y envasamiento de la leche, deben estar convenientemente aisladas; sus pisos deben ser de mosaicos, baldosas lustradas u otro material similar aprobado por la autoridad competente; sus techos deben tener cielo raso liso, aprobado por autoridad competente; los muros deben estar revocados y blanqueados y revestidos de azulejos hasta una altura mínima de 1,80 metro; las intersecciones de los muros entre sí y de éstos con el piso y techo deben ser cóncavas; las aberturas deben estar provistas de telas metálicas y las puertas serán con cierre automático.

Artículo 51. — Los establos de los tambos modelos deben estar construidos con materiales impermeables y lisos, hasta una altura mínima de 1,80 metro sus pisos deben ser de fácil limpieza y tener pendiente hasta la cámara interceptora (estercolero), los techos deben ser de cinc, tejas, fibrocemento u otro material similar, los comederos y bebederos deben ser de hierro galvanizado u otro material higienizable aprobado; circundante a los establos debe existir una vereda impermeable de 1 metro de ancho como mínimo. Debe mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Artículo 52. — En los tambos modelos, el ordeño debe hacerse en forma mecánica. Por excepción se autorizará el ordeño manual cumplimentando las condiciones que al efecto establezca la autoridad competente. Durante el ordeño, el local destinado a tal fin debe estar aislado del exterior y el ambiente interior exento de factores contaminantes.

Artículo 53. — La leche debe filtrarse en filtros renovables aprobados por la autoridad competente y refrigerarse inmediatamente a una temperatura inferior a 8° C., temperatura que debe mantenerse en su reserva, hasta su envasamiento, que se realizará, previo control de los índices analíticos correspondientes, en recipientes higiénicos aprobados por la autoridad competente. El envasamiento de la leche debe efectuarse por medios mecánicos y protegidos del ambiente exterior e inmediatamente debe reservarse hasta el momento de su expendio, en cámaras frigoríficas, a una temperatura inferior a 8° C.

Artículo 54. — En las operaciones inherentes a la obtención, detalle y expendio de la leche, deben cumplirse las siguientes exigencias:

1) Los envases destinados a contener el producto deben ser perfectamente higienizados inmediatamente antes de su utilización.
2) Las tapas y envolturas de las botellas de leche serán reservadas debidamente aisladas de contaminaciones ambientales hasta el momento de su uso.
3) Los aparatos y utensilios utilizados en el proceso de ordeño, reserva y detalle, serán limpiados y desinfectados inmediatamente antes y después de su uso.

Artículo 55. — Los repartidores y expendedores, deben utilizar exclusivamente los envases en los cuales les haya sido entregado el producto y en ningún caso podrá efectuar el transvasamiento del contenido. Los cierres de los envases no deben presentar signos de violación.

Artículo 56. — Las unidades lecheras de los tambos modelos deben ser previamente examinadas por los veterinarios oficiales, eliminándose del registro de la producción las que resultaran inaptas para el ordeño.

El número de inscripción de cada animal debe marcarse en forma indeleble sobre el mismo. El certificado sanitario de aptitud, debe renovarse cada tres meses.

Cada seis meses deben realizarse las investigaciones biológicas para tuberculosis, brucelosis y mamitis contagiosa u otras enfermedades. Es obligatoria la vacunación contra las enzootias y epizootias que determine la autoridad competente, en forma y periodicidad que ésta establezca.

Previa a la autorización como tambo modelo deberá someterse el establecimiento a un período de examen sanitario humano animal e integral, por un período de un año.

Artículo 57. —En los tambos es obligatoria la eliminación:

1) Con carácter definitivo: de los animales que reaccionaren positivamente a las pruebas biológicas de investigación de tuberculosis y/o brucelosis y a las vacas atacadas de metritis infecto-contagiosas y otras que, a juicio del veterinario oficial, pudieren perjudicar la sanidad de la leche.
2) Con carácter temporario: de las vacas atacadas de fiebre aftosa, metritis, diarrea, disturbios intestinales, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis, y las que presentaren síntomas sospechosos de enfermedades y lesiones patológicas visibles. Esta prohibición se prolongará hasta pasados cinco días del último animal enfermo, cuando se trate de una epizootia.

Artículo 58. — Se prohibe en los tambos modelos la producción y existencia de otra leche que no sea la certificada.

Artículo 59. — Es obligatoria la higienización del local de ordeño y dependencias para los terneros, después de cada operación; las demás dependencias deben higienizarse por lo menos una vez por día. Los residuos y desperdicios deben depositarse en un estercolero de construcción aprobada por la autoridad competente.

La falta de higiene en los aparatos, utensilios, tanques, filtros, envases y otros, aun cuando los datos analíticos de la leche fueren reglamentarios, determinará la inaptitud de la leche en contacto con ellos.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LACTEOS

Artículo 60. — Entiéndese por Centrales de lechería o Establecimientos de pasteurización de leche destinada al consumo directo, aquellos donde se somete a procedimientos de higienización previstos por el presente, a este producto seleccionado y procedente de tambos autorizados.

Artículo 61. — Los establecimientos de pasteurización deben disponer de las siguientes secciones:

1) Plataforma de recepción de leche.
2) Local de tratamiento, enfriamiento y envasamiento.
3) Local de higienización de envases.
4) Local de higienización de los envases de conducción de leche al establecimiento.
5) Cámaras frigoríficas para la reserva de los productos.
6) Sala de expendio.
7) Sala de máquinas.
8) Depósito de combustibles.
9) Plataforma de distribución.
10) Laboratorio.

Artículo 62. — La sala de tratamiento y depósito de leche, contará con los equipos e instalaciones necesarios y adecuados para la realización de las tareas pertinentes, los que aprobará la autoridad competente.

Artículo 63. — Los establecimientos de pasteurización deben cumplimentar además de las normas generales, las siguientes exigencias:

1) Las plataformas destinadas a recepción y pesajo de la leche, estarán provistas de techos y el material constitutivo de los pisos y paredes debe permitir su perfecta limpieza.
2) Las salas de tratamiento y envasamiento, y la sala de higienización de los envases, deben reunir las condiciones siguientes:
Los muros, tener zócalo hasta una altura mínima de 1,80 metro de material impermeable autorizado por autoridad competente, que permitan su perfecta limpieza y el resto tener revestimientos impermeables y lavables. Las intersecciones de los muros entre sí y de éstos con los pisos serán cóncavos; los locales en que se manipula y reserva la leche tendrán cielo rasos cuando la autoridad competente lo considere necesario y las puertas serán de cierre automático.

Artículo 64. — La leche a pasteurizar debe cumplimentar el criterio de aptitud establecido por el presente, a cuyo efecto será controlado por inspecciones destacadas por la autoridad competente en el establecimiento.

Artículo 65 — Los tanques recipientes, bombas, cañerías y demás aparatos y utensilios empleados en el tratamiento de la leche, deben ser de construcción y tipo sanitarios. Las tapas y cubiertas deben ser de los mismos materiales y de cierre ajustado. Las bombas y cañerías deben estar dispuestas de manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, y se prohibe el uso de codos fijos. En los aparatos de pasteurización rápida los tubos o placas de enfriamiento deben ser de material autorizado no atacable por la leche.

Artículo 66. — Los pasteurizadores deben estar provistos de reguladores automáticos de temperatura y de termógrafos registradores de la variación de la temperatura respecto al tiempo. Estos dispositivos deben ser aprobados por la autoridad competente.

Artículo 67. — Los refrigerantes a cortina deben estar aislados del ambiente exterior por vitrinas, o defendidos por materiales o dispositivos autorizados.

Artículo 68. — En los nuevos establecimientos que se instalen, los locales en que la leche de consumo es sometida a las diversas operaciones comprendidas en la pasteurización, no deben tener comunicación directa con otros en que se manipulen, trabajen o depositen otras leches y los locales y aparatos destinados a la clasificación, centrifugación, calentamiento, enfriamiento y embotellamiento de la leche de consumo, serán única y exclusivamente destinados a tales fines

Artículo 69. — El envasamiento de la leche debe efectuarse por medios mecánicos. La leche envasada debe depositarse inmediatamente a los efectos de su reserva y hasta el momento de su expendio, en cámaras frigoríficas cuya temperatura no exceda de 8° C.

Artículo 70. — Los tanques de pasteurización deben disponer de agitadores mecánicos y de eliminadores de espuma —cuando ésta fuera considerable— y se mantendrán cerrados durante la pasteurización.

Artículo 71 — En las operaciones inherentes a los procedimientos de pasteurización deben cumplimentarse las siguientes exigencias mínimas:

1) Los tarros y sus tapas deben ser devueltos perfectamente higienizados y tapados.
2) Las botellas destinadas al envasamiento de leche pasteurizada deben ser perfectamente higienizadas mediante sistemas aprobados, y ser adecuadamente controladas inmediatamente antes de su utilización.
3) Los recipientes aparatos e implementos utilizados en el proceso de pasteurización deben ser limpiados y tratados con vapor de agua a presión, inmediatamente antes y después de ser usados
4) Las tapas de las botellas de leche deben reservarse en tubos sanitarios, hasta el momento de su uso. La inscripción de fecha en las tapas se efec-

...uará por medios mecánicos y en forma de asegurar su preservación respecto a contaminaciones.

Se prohibe la tenencia de tapas nuevas de envases de leche por personas distintas de los propietarios de los establecimientos.

Artículo 72. — La leche envasada, reservada, en los establecimientos de pasteurización, que hayan excedido su período de aptitud, podrá ser destinada a uso industrial, siempre que reúna las condiciones para tal fin.

Artículo 73. — Se autoriza la devolución de leche pasteurizada, a los establecimientos de pasteurización, por parte de los repartidores de los mismos, para ser destinada a la industria siempre que reuna las condiciones para tal fin.

Artículo 74. — Se prohibe a los transportadores y expendedores el transvasamiento de la leche pasteurizada de los envases originales en los cuales haya sido entregada por el establecimiento pasteurizador, y los cierres de éstos no deben presentar indicios de violación.

Artículo 75. — La falta de higiene en los aparatos de pasteurización (filtros, tanques, refrigerantes u otros) como asimismo en los envases, utensilios u otros determinará las sanciones correspondientes.

Artículo 76. — El laboratorio de análisis contará con los equipos y elementos necesarios al efecto que fije la autoridad competente.

Artículo 77. — La venta de leche pasteurizada para hoteles, confiterías, bares, hospitales y establecimientos autorizados por la autoridad competente podrá hacerse en envases de hasta cincuenta litros, o a granel en tanques-termo siempre que se satisfagan las siguientes condiciones:

1) Los envases deben ser estañados, sin solución de continuidad.
2) Los cierres serán precintados en el establecimiento pasteurizador.
3) Los establecimientos a que fueren destinados deben disponer de sistemas de refrigeración, de modo de mantener la leche a temperatura adecuada y el transvasamiento de ésta se efectuará en forma de preservarla de contaminaciones.

Artículo 78. — Entiéndese por Cremerías aquellos establecimientos destinados a la elaboración de crema de leche, los que pueden contar con instalaciones para la elaboración de otros productos lácteos. Estos establecimientos deben disponer de las siguientes secciones:

1) Plataforma de recepción de leche.
2) Local de higienización de envases.
3) Local de elaboración de cremas.
4) Locales para la elaboración y depósito de otros productos lácteos.
5) Sala de máquinas.
6) Laboratorio.

Artículo 79. — La autoridad competente reglamentará acerca de las máquinas e instalaciones de que se deberá disponer en las dependencias mencionadas así como de los equipos y elementos necesarios con que deberá contar el laboratorio.

Artículo 80. — Prohíbese la utilización de los tarros destinados al transporte de leche y crema, para transportar suero, u otros productos.

La autoridad competente podrá exigir cuando lo estimare conveniente, la desnaturalización de los sueros.

Prohíbese a los establecimientos lácteos el transporte de leche o crema en envases que presenten externa o internamente condiciones higiénicas objetables.

Artículo 81. — Entiéndese por Mantequerías aquellos establecimientos donde se elabora manteca. Estos establecimientos deben disponer de las siguientes secciones:

1) Plataforma de recepción de leche y crema.
2) Local de higienización de envases.
3) Local de elaboración (desnate, neutralización, pasteurización, enfriamiento y maduración de crema y elaboración de manteca).
4) Local de fraccionamiento y/o envasamiento.
5) Local de fermentos y cultivos.
6) Cámaras frigoríficas.
7) Laboratorio.
8) Sala de máquinas.

Artículo 82. — Además de las normas generales, las distintas secciones deben satisfacer las siguientes:

1) Salas de maduración, elaboración y envasamiento deben tener techos provisto de cielo raso. Sus muros, tener hasta una altura mínima de 1,80 metro revestidos con azulejos u otro material aprobado por la autoridad competente y el resto provisto de revestimientos impermeables y lavables.
2) El detalle y empaquetamiento de la manteca se realizará en forma higiénica.
3) La autoridad competente podrá exigir la instalación de dispositivos para el acondicionamiento y purificación de aire ambiente de las salas de maduración y elaboración cuando lo considere necesario.

Artículo 83. — La autoridad competente aprobará las maquinarias e instalaciones que deberán disponer las dependencias mencionadas, así como los elementos y equipos necesarios con que deberá contar el laboratorio.

Artículo 84. — Los procedimientos de pasteurización de las cremas y los productos químicos utilizados para la neutralización de las cremas ácidas y los procesos biológicos utilizados en las elaboraciones, deben estar aprobados por la autoridad competente.

Artículo 85. — Se entiende por Quesería, aquellos establecimientos donde se elaboran quesos los que deben disponer de las siguientes secciones:

1) Plataforma de recepción de leche.
2) Local de higienización.
3) Local de pasteurización de leche, en los establecimientos cuyos productos fueren estacionados por un término inferior a 60 días.
4) Local de elaboración.
5) Local de fermentos y cultivos.
6) Saladeros.
7) Depósito de maduración.
8) Cámara frigorífica para estacionamiento de quesos de pasta blanda o semidura.
9) Laboratorio.
10) Sala de máquinas.
11) Local de quesos reelaborados cuando se efectúen estas operaciones.

Artículo 86. — La autoridad competente fijará las maquinarias e instalaciones de que deberán disponer las dependencias mencionadas, así como de los equipos y elementos necesarios con que deberá contar el laboratorio.

Artículo 87. — La sala de fermentos y cultivo deberá ser independiente y dispondrá de instalaciones adecuadas para la preparación, propagación y conservación de los mismos.

Artículo 88. — Los saladeros deberán estar dotados de piletas construidas de mampostería, con revestimientos de cemento alisado y de estanterías cuya capacidad estará de acuerdo con la producción normal del establecimiento.

Artículo 89. — Los depósitos de maduración de quesos, deberán estar dotados de estanterías necesarias y de convenientes sistemas de ventilación, a efectos de conseguir una temperatura ambiente y estado higrométrico adecuado a la maduración del tipo de queso depositado. Esta dependencia estará exceptuada de la obligación de poseer zócalos impermeables y sus estanterías deberán ser construidas con maderas cepilladas y estar situadas a una distancia suficiente para evitar que los quesos depositados toquen la pared, debiendo ser de ochenta centímetros la distancia mínima entre una y otra estantería.

Artículo 90. — La leche que se recibe en las queserías, deberá reunir las condiciones que se establecen para este alimento en el Artículo 555.

Artículo 91. — Para el tratamiento de la crema de leche y crema de suero de queso, obtenidas en las queserías, se observarán las siguientes normas:

1) En enfriado obligatorio e inmediato de la crema recién obtenida, se hará en instalaciones adecuadas a tal finalidad.
2) La inmersión y conservación de los tarros con crema en piletas con agua a la menor temperatura posible, renovada continuamente (cuando no se disponga de cámaras frigoríficas).
3) Durante el enfriamiento de los tarros con crema en las piletas, deberán mantenerse destapados y cubiertas sus bocas con una malla metálica protectora contra insectos.
4) Los tarros que contengan crema deberán ser mantenidos en las piletas de enfriamiento o cámaras frigoríficas hasta el momento de su expedición o utilización.

Artículo 92. — Todos los establecimientos industrializadores de leche deben estar situados a una distancia no inferior a 100 metros de los criaderos o engordaderos de cerdos.

Artículo 93. — Los establecimientos que traten o elaboren leche o cremas tales como: leches homogeneizadas, leches concentradas desecadas, etc., deben disponer de las siguientes secciones:

1) Plataforma de recepción de la leche o crema.
2) Local de tratamiento o elaboración.
3) Local de envasamiento.
4) Depósito de productos envasados.
5) Depósito de materias primas.
6) Depósito de envases vacíos.
7) Local de higienización de envases.
8) Sala de máquinas y calderas.
9) Laboratorio.

Artículo 94. — En las dependencias mencionadas en el artículo anterior para establecimientos que elaboran productos lácteos, deberá disponerse de los equipos e instalaciones que apruebe al efecto la autoridad competente.

Artículo 95. — La plataforma de recepción de leche y crema debe estar provista de techo, aislada del interior de la fábrica por paredes y puertas y el material constitutivo de pisos y paredes debe permitir su adecuada limpieza.

En este local sólo podrá instalarse:

1) Balanzas o tanques medidores para la leche o crema, que estarán dotados de un filtro eficiente y protegidos, en su parte abierta, por una malla tipo mosquitero, de material adecuado y desmontable.
2) Cañerías y bombas de conducción de esos productos.
3) Las máquinas lavadoras de tarros, piletas, bateas o cualquier otra instalación necesaria para la higienización de envases, podrán instalarse en la prolongación de la plataforma, siempre que ésta sea suficientemente amplia.

Artículo 96. — Las cámaras frigoríficas de los establecimientos de industrias lácteas, deben satisfacer las siguientes condiciones:

1) Ser construidas de mampostería y material aislante, de acuerdo a las normas técnicas, y su interior revocado con cemento alisado.
2) Disponer de sistemas de ventilación que permitan la renovación de su ambiente, cuando fuere necesario. Deben disponer de sistemas de control de la temperatura y estado higrométrico.
3) Ser desinfectadas una vez al año, como mínimo, y su temperatura interior será la adecuada a las necesidades.

Artículo 97. — Para la reserva de productos en las cámaras frigoríficas regirán las siguientes normas:

1) Podrán ser depositados en forma sucesiva o simultáneamente los siguientes productos lácteos:
   1) Leche, crema, manteca, dulce de leche, leches modificadas, leche condensada, leche en polvo, con la única limitación originada por las distintas temperaturas adecuadas a la conservación de cada uno de estos productos.
   2) Leche y/o crema, con quesos, cuando los dos primeros productos constituyen la materia prima a emplearse en la fabricación de quesos.
   3) Crema de suero de queso con queso.
   4) Productos lácteos en envases herméticos con leche o crema o manteca o queso.
2) No podrán ser depositados en forma simultánea:
   1) Manteca con quesos.
   2) Leche o crema con quesos, cuando los primeros productos no constituyan la materia prima a utilizar en la fabricación de quesos.
3) Para el almacenamiento de leche, crema o manteca, en cámaras frigoríficas que se hubieren utilizado para la conservación de quesos, será imprescindible una previa desinfección, limpieza, aireación y desodorización adecuadas.

Artículo 98. — El local de lavado de tarros debe satisfacer las siguientes condiciones particulares:

1) Poseer techo o tinglado, debiendo sus pisos ser de material impermeable, de adoquín de madera, o de tablones de madera dura, siempre que en este último caso los desagües conduzcan las aguas servidas a un contrapiso impermeable.
2) Ser de fácil acceso para el estacionamiento simultáneo de varios vehículos.
3) Estar provistos de un buen sistema de eliminación de las aguas servidas, que asegure su rápida evacuación y evite retenciones de agua frente al lavadero, patios adyacentes al mismo, o demás dependencias del establecimiento.
4) Poseer abundante provisión de agua fría y caliente y utilizar mangueras para el enjuague interior y exterior de los tarros.
5) Poseer, además, los equipos, útiles y maquinarias que al efecto fije la autoridad competente.

Artículo 99. — Las aguas servidas de los establecimientos de industrias lácteas, antes de su tratamiento y eliminación, deberán pasar por una cámara interceptora de grasas, de adecuada capacidad, construida con materiales impermeables y provista de tapa de cierre hermético, debiendo esta cámara ser limpiada y desinfectada periódicamente.

Artículo 100. — La eliminación de las aguas servidas se efectuará en las ciudades en que existan servicios sanitarios, en la forma que preceptúe la autoridad competente; en los demás casos, se eliminarán por conductos cerrados de material, de una longitud no inferior a 50 metros del lugar más próximo a la planta industrial. Desde esa distancia desembocarán en cámaras sépticas de adecuada capacidad o en cualquier instalación que tienda al tratamiento de las aguas servidas. Desde ahí seguirán por conductos cerrados o abiertos, hasta una distancia no menor de los 100 metros del lugar más próximo a la planta industrial, donde podrán desembocar en bajos o cauces naturales, debiendo evitarse en todo momento las retenciones en su curso y las contaminaciones a las napas telúricas de consumo.

Artículo 101. — Los establecimientos de industrias lácteas que posean instalaciones para explotaciones de cerdos, conejos y aves de corral, deberán tener sus alambrados, potreros, construcciones e instalaciones en general, ya sean éstas para uso continuo o periódico, de acuerdo con las siguientes condiciones:

1) Ubicadas a una distancia no menor de 100 metros del lugar más próximo a la planta industrial que se dedique a la explotación de cerdos, y de 50 metros la que se dedique a explotaciones de conejos y aves de corral. Tratándose de fábricas de manteca, se duplicará esta distancia.
2) Orientadas en forma tal, que las emanaciones propias de esa explotación no sean percibidas en el establecimiento. A tal efecto se tendrá en cuenta la dirección de los vientos predominantes en esa zona, en épocas de verano.
3) Alejadas a una distancia no menor de los 50 metros de las habitaciones del personal y orientadas en igual forma que la especificada para la planta industrial.
4) Las construcciones e instalaciones serán mantenidas en buenas condiciones de conservación e higiene, limpios los potreros y los alambrados, en tal estado, que eviten el paso de los animales a los patios adyacentes a la planta industrial.

Artículo 102. — La distancia y demás condiciones que deberán reunir las construcciones, instalaciones, etc., para cualquier otra explotación animal, serán fijadas en cada caso en particular por la autoridad competente.

Artículo 103. — Los vehículos empleados para el reparto de leche pasteurizada o certificada deben estar completamente cerrados y su interior debe estar revestido de material impermeable aprobado. En ellos no se debe transportar otra cosa que leche, sus derivados y/o hielo en cantidad suficiente para conservar los productos a temperatura adecuada, y cuando en un mismo vehículo se transporte leche y/o sus derivados con otros productos alimenticios, los primeros deberán mantenerse en un compartimiento totalmente separado y que asegure para aquéllos una temperatura menor de 9°C durante todo el tiempo que permanezcan en ellos. Estos vehículos deben llevar en forma visible en su parte delantera y trasera el número de inscripción que corresponda a dicho expendio de leche. Los vehículos de reparto de leche de consumo no higienizada o certificada deben estar acondicionados en forma que aseguren para el producto la menor temperatura posible y condiciones higiénicas de transporte.

Queda prohibida la presencia en los vehículos de recipientes conteniendo "agua".

Artículo 104. — Los vehículos que transportan leche desde los tambos a las usinas de pasteurización o establecimientos de industrialización en general, deben tener techos de material adecuado que protejan al producto de la acción del sol. Entre estos techos y la parte superior de los envases debe haber una distancia mínima de 50 centímetros. En todos los casos, los vehículos en que se transporte

leche deben estar acondicionados de manera de asegurar para el producto la menor temperatura posible.

Artículo 105. — Cuando por razones de distancia o deficientes vías de comunicación, exista el peligro de que la leche destinada a pasteurización o industrialización llegue a las usinas en malas condiciones de conservación, la autoridad competente podrá exigir que el transporte se realice en tanques-termo.

Artículo 106. — Cuando se transporte leche a granel, los tanques utilizados deberán ser construidos en forma de que aseguren su fácil limpieza y satisfacer, como mínimo, las siguientes exigencias:

1) Las superficies en contacto con la leche o crema, deberán ser construidas de materiales apropiados que se someterán a la aprobación de la autoridad competente.
2) Las cañerías de carga y descarga que formen ángulos, deberán estar provistas en sus intersecciones, de uniones "cruz" o "codos con tapa".
3) En los casos de no estar revestidos con aislación térmica (tanques-termo), deberán contar con medios adecuados para evitar la acción directa de los rayos solares.

MOLINOS HARINEROS

Artículo 107. — Los molinos harineros, además de satisfacer las normas de carácter general deberán cumplir las siguientes:

1) Contar con locales adecuados para depósito de primeras materias, productos elaborados, para molienda, envasamiento, etc.
2) Cuando empleen envases usados devueltos, están obligados a tener una instalación adecuada para la limpieza e higienización de los mismos.

FABRICA DE PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 108. — Las fábricas de pastas alimenticias además de satisfacer las normas de carácter general, responderán a las siguientes:

1) Contar con locales para depósitos de primeras materias y de productos elaborados, cuadra de elaboración, y local de envasamiento.
2) Disponer únicamente de aparatos mecánicos para la elaboración. El enroscamiento puede realizarse también en forma manual. La desecación será efectuada en cámaras cerradas, con corriente de aire frío o caliente, seco o húmedo según los casos y la técnica empleada. Los fideos largos se podrán colocar en cañas o soporte de madera inodora o varillas de material inalterable. Todos los elementos que la industria emplee destinados a contener las pastas largas, cortadas o roscadas para su desecación, movilidad, transporte, estacionamiento, almacenamiento, etc., es decir: los bastidores, zarandas y chatas, estarán constituidos por un armazón cerrado interiormente con un tejido de material inalterable. Las cajas o chatas estarán construidas de tal manera que superpuestas, formen un conjunto cerrado sin solución de continuidad en las paredes laterales.
3) Los productos elaborados se colocarán en mesas, tableros, estantes, cajones, barricas o bolsas de arpillera o algodón aisladas del suelo, defendidos de la contaminación atmosférica, insectos, arácnidos y roedores.
4) Queda prohibida la elaboración de pastas alimenticias en lugares inadecuados.

Artículo 109. — Las fábricas de pastas frescas, de expendio inmediato a su preparación, deben responder a las exigencias sanitarias actualmente vigentes y a las disposiciones especificadas en el artículo anterior.

Se admite, en caso de que los fabricantes lo deseen, la coexistencia en un mismo ambiente del local de elaboración y del salón de ventas, siempre que esté protegido de contaminaciones exteriores y si es necesario provisto de extractores de aire.

Por ningún motivo los rellenos empleados en la elaboración de las pastas frescas (ravioles, capelletis y similares), ni las pastas que los contengan podrán conservarse más de 24 horas después de elaborados.

ESTABLECIMIENTOS PARA PRODUCTOS DE PANADERIA Y AFINES

Artículo 110. — Los establecimientos de panificación, productos de pastelería y fábricas de galletitas, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1) Los depósitos de harinas y primeras materias deberán reunir las condiciones necesarias para el uso a que se destinan, serán limpios y ventilados y estarán defendidos de animales dañinos, roedores, insectos, etc.
2) Las cuadras de elaboración de productos de panadería y pastelería serán amplias y cumplirán las condiciones generales.
   Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos.
3) Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol y no deben ponerse en contacto con recipientes de cobre, salvo que éstos estén estañados interiormente. En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esta operación se hará utilizando un pulverizador. En el caso en que se compruebe alguna alteración en el pan, galleta, factura y demás productos de panadería y pastelería, debida a microorganismos, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo.
4) Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 metro de la pared divisoria y su chimenea deberá estar también a 0,50 metro del muro divisorio y contará con el dispositivo necesario captor de hollín.
5) Las panaderías, pastelerías y fábricas de galletitas, no podrán instalarse en locales inadecuados.

Artículo 111. — La venta y transporte de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones:

1) Los productos que no lleven envoltura deberán tenerse en los negocios dedicados exclusivamente a su venta, en estantes o vitrinas defendidas con vidrios, telas metálicas finas, material plástico, o tules de género adecuado, en perfecto estado de limpieza.
2) La reventa de productos de panadería se hará en los locales exclusivamente dedicados al expendio de dichos artículos. En las despensas y otros comercios habilitados a tal fin, podrán venderse bajo envoltura de origen (envasado en la panadería) y siempre que se los tenga en sitios adecuados, conforme al inciso 5) del artículo anterior.
3) El transporte de productos de panadería, sólo podrá efectuarse en carros o vehículos cerrados y preservados de toda contaminación.

ESTABLECIMIENTOS AZUCAREROS

Artículo 112. — El Ingenio de Azúcar o Ingenio Azucarero debe responder a las normas de carácter general y, además, estar dotado de elementos mecánicos para el transporte de la materia prima hasta las máquinas de elaboración. Poseerá locales adecuados para la elaboración, purificación, envasamiento y depósito de los productos elaborados, que reúnan requisitos higiénicos tales que aseguren una adecuada condición microbiológica del producto terminado.

ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS

Artículo 113. — El fraccionamiento de la miel para su venta al detalle sólo podrá hacerse en establecimientos o locales autorizados. La miel que se fraccione debe proceder de establecimientos autorizados por la autoridad competente y el fraccionamiento debe realizarse en locales que cumplan las normas de carácter general del presente.

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

Artículo 114. — Con el nombre de fábrica de caramelos y bombones, se designan los establecimientos donde se elaboran estos productos y sus variedades. Deberán responder a las normas de carácter general del presente, contar con local de elaboración, local de envases, depósito de materia prima y productos elaborados. En los locales de elaboración se permitirá la tenencia de una reserva de materias primas para diez días de trabajo.

Artículo 115. — Se entiende por Confitería y Repostería los comercios donde se fabrican y/o expenden masas, postres, bombones y caramelos. Suelen formar parte de otros, como ser Panaderías y Pastelerías, o tener como anexos servicios de Bar, Lunch y Restaurante. Los locales de elaboración responderán a las exigencias del artículo anterior.

Artículo 116. — Con el nombre de Bombonería, se entiende el comercio especializado en la venta al detalle de bombones, caramelos, chocolates y productos afines.

Artículo 117. — Las fábricas de turrones y mazapanes deben satisfacer las normas de carácter general del presente y contar con locales para elaboración y envase y depósito de primeras materias y productos elaborados.

ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS HIDRICAS

Artículo 118. — Los establecimientos que capten aguas minerales y las exploten, deben:

1) Asegurar la protección de la fuente.
2) Realizar el fraccionamiento y demás operaciones únicamente en los sitios de producción, salvo que lleven el agua por canalización adecuada, desde la fuente al lugar de fraccionamiento y envase.
3) El establecimiento, las canalizaciones y los equipos, satisfarán las exigencias del presente y demás reglamentaciones afines.
4) Contar con un laboratorio adecuado para el contralor fisicoquímico y bacteriológico de las aguas.

Artículo 119. — Las fábricas de aguas gasificadas, bebidas sin alcohol y productos afines, deberán responder a las normas de carácter general impuestas por el presente y, además, a las siguientes:

1) Contar como mínimo con un local de elaboración, un depósito de primeras materias y sala de generadores de fuerza motriz, vapor, etc.
2) El patio de entrada para vehículos estará pavimentado, salvo que la calle sea de tierra, en cuyo caso se exige un piso de piedra o una losa de hormigón de cuatro metros cuadrados de frente, a la puerta de carga.
3) Donde se carezca de agua corriente, el pozo que surta de agua potable para la elaboración deberá estar, por lo menos a 15 metros del pozo negro, siendo obligatorio ligar éste con una cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.
4) Las tuberías conductoras de jarabes o aguas gasificadas deben ser de material autorizado por la autoridad sanitaria; las estañadas interiormente, sin codo fijo y las máquinas empleadas para la saturación con gas carbónico poseerán dispositivos de contralor y válvula de seguridad.
5) Contar con máquinas lavadoras y taponadoras automáticas de los envases.

FABRICAS DE HIELO

Artículo 120. — Las fábricas de hielo deben tener el local de elaboración separado de la sala de máquinas, salvo que por las condiciones ambientales del primero, pueda autorizarse la coexistencia de ambos. Deberán cumplir con las normas de carácter general.

Artículo 121. — Tanto en los vehículos en que se reparta o distribuya el hielo, como en las facturas, avisos, propaganda, papeles de comercio, etc., que a él se refieran, deberá constar claramente el nombre que le corresponda según la manera como ha sido fabricado.

El hielo que se encuentre en circulación o para la venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada, será inutilizado sin más trámite.

FABRICA DE HELADOS

Artículo 122. — Las fábricas de helados, además de responder a las normas de carácter general, deberán satisfacer las siguientes:

1) Contar con un local de elaboración separado de los demás destinados a otros servicios.
2) Cuando se elaboren helados y productos afines para la venta directa al consumidor no será obligatorio conservarlos envasados. En estos casos se admite también que la operación de congelar o enfriar se realice en los despachos destinados al público, siempre que para ello se utilicen aparatos de enfriamiento con equipo mecánico que funcione a electricidad, gas, etc., instalado en buenas condiciones de higiene y seguridad.

Artículo 123. — Los comercios de venta al detalle de Helados o Heladerías deben tener conservadoras o neveras en buen funcionamiento, cuya temperatura en ningún momento, podrá ser superior a -5°C, pues el incumplimiento de este requisito determinará que se declare inapto el producto reservado y se decomise en el acto. Cumplirán además las normas de carácter general.

FABRICAS DE CERVEZAS

Artículo 124. — Las fábricas de cervezas, también llamadas cervecerías, además de responder a las normas de carácter general, deben satisfacer las siguientes:

1) Los recipientes, cubas de braceado y cocción, cubas de fermentación, envases, etc., deben ser construidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.
2) Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación estarán aislados del medio exterior y serán provistos de instalaciones de ventilación y refrigeración. Sus pisos y paredes serán de material impermeable.
   Los locales en que se realice la fermentación principal poseerán dispositivos de filtración de aire, u otros que los reemplacen.

Artículo 125. — Con los nombres de Despacho de Cerveza, Cervecería y Chopería se entienden los comercios que en forma predominante se dedican a la venta al detalle de cervezas convenientemente enfriadas y gasificadas, pudiendo expender, además, los productos propios de bares y casas de lunch.

Artículo 126. — En los lugares donde se expenda cerveza al público, los barriles estarán en sitio asequible a los inspectores sanitarios. Queda prohibido emplear para producir espuma aparatos de aire comprimido, permitiéndose solamente los de gas carbónico comprimido y apto de acuerdo con el artículo 1.066 del presente. Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad; los tubos sólo podrán ser de acero, estaño, aluminio, vidrio, goma o material plástico, de acuerdo con las exigencias oficiales.

BODEGAS

Artículo 127. — Los establecimientos vinícolas o Bodegas, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1) Contar con plataforma o tolva de recepción de la uva en el local de obtención del zumo. El local de fermentación tendrá extractores o tubos de ventilación para la renovación rápida del aire y el transporte del mosto y de la uva prensada se hará por medios mecánicos desde las moledoras y prensas hasta el local de fermentación. El local de crianza, conservación o estacionamiento estará provisto de un sistema adecuado de ventilación o de refrigeración, si es necesario; los envases y útiles de trabajo deben limpiarse en local separado, dotados de las comodidades inherentes.
3) Los recipientes de fermentación y conservación de los vinos podrán ser de madera adecuada, mampostería, hormigón armado o de metal con los revestimientos internos apropiados reglamentarios, para hacerlos impermeables e inalterables.
3) La elaboración de jugos de uva, concentración de mostos, chicha de uva, champaña y subproductos deben realizarse en locales e instalaciones independientes.
4) Los camiones-tanques y vagones-tanques utilizados para el transporte de vinos, estarán oficialmente cubicados e identificados por numeración y se mantendrán en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.

Artículo 128. — Se entiende por Planta de fraccionamiento o Establecimiento de fraccionamiento de vinos, el destinado al envasamiento del vino en recipientes menores para su venta al público. Responderán a las normas de carácter general y además es obligatorio higienizar los envases de recepción (toneles, camiones-tanques, vagones-tanques, etc.), inmediatamente después de su evacuación y los envases menores a llenar, poco antes de su utilización. A fin de no caer en infracción,

los fraccionadores de vinos deben denunciar a la autoridad sanitaria la existencia que tengan de vinos alterados y deben tener a disposición de los inspectores una copia del análisis de origen del vino que fraccionan

DESTILERIAS, FABRICAS DE LICORES Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

Artículo 129. — Las Destilerías y las Fábricas de licores no sólo deben responder a las normas de carácter general, sino también a las siguientes:

1) Los locales destinados a la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, los de licores y los depósitos de las mismas y sus primeras materias deberán estar separados por divisiones fijas.
2) No podrán denominarse Destilerías sino los establecimientos que preparen bebidas alcohólicas destiladas.
3) Los fabricantes de bebidas alcohólicas están obligados a exhibir los libros de elaboración y ventas a los inspectores de la autoridad sanitaria cuando éstos lo soliciten, en el desempeño de sus funciones.

TOSTADEROS Y COMERCIOS DE CAFE

Artículo 130. — Los Tostaderos de cafés, además de responder a las normas de carácter general, deben cumplimentar las siguientes:

1) Los depósitos de primeras materias y de productos elaborados deben estar separados del local de torrefacción, mollenda y mezcla.
2) El local de tostado debe poseer dispositivos para la eliminación del humo y la separación del hollín.
3) Los establecimientos que realicen operaciones accesorias, como ser: extracción de cafeína, preparación de concentrados o extractos, etc., deben realizar éstas en instalaciones separadas del tostadero.

Artículo 131. — Las casas de comercio que vendan cafés molidos, deben tener los molinillos colocados a la vista del público y la molienda se efectuará con el total del producto pesado y en presencia del comprador.

MOLINOS DE YERBA MATE

Artículo 132. — Con el nombre de Molino de Yerba se entiende el establecimiento donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado y envasado de este producto. Además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1) Los molinos, zarandas y dispositivos para las mezclas de yerbas tendrán dispositivos protectores para evitar la dispersión de polvos.
Los polvos aspirados mecánicamente durante el proceso de elaboración, que no hayan estado en contacto con el ambiente, podrán ser aprovechados siempre que estén constituidos por yerba apta para el consumo.
2) Queda prohibida la molienda de trozos de palos de yerba mate, así como la de sucedáneos o adulterantes de la misma.
3) La mezcla de yerbas para preparar los diversos tipos, sólo podrá hacerse por medio de aparatos mecánicos.
4) La preparación de extractos de yerba mate (yerba mate soluble) y productos afines y la extracción de cafeína, deberá efectuarse en locales separados.
5) La yerba mate elaborada deberá ser expendida al público en envase de primer uso, fabricados con materiales apropiados para su buena conservación, los que deberán llevar cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.). Queda prohibido fraccionar el contenido de estos envases para su venta al detalle.
6) Los que envasen yerba mate no podrán tener en las dependencias de su local envases pertenecientes a otros elaboradores o fraccionadores, sin expresa autorización de los mismos.
7) Queda prohibida la circulación de palos sueltos y la existencia de vegetales adulterantes de yerba mate, que serán decomisados inmediatamente donde se los hallare. Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o averiada y con la que se hallare depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su pureza. Los molinos podrán tener el porcentaje de palos sueltos que les fije la autoridad competente en relación con la existencia de yerba mate total y de acuerdo al tipo de producto que elaboran

MOLINOS DE ESPECIAS

Artículo 133. — Se entiende por Molinos de especias los establecimientos donde se realiza la limpieza, selección, trituración y envasado de condimentos vegetales. Cumplirán las normas de carácter general.

SALINERAS

Artículo 134. — Los establecimientos dedicados a la producción y comercialización de sal para el consumo alimenticio, o sea para cocina, mesa o industrias de la alimentación, además de responder a las normas de carácter general deberán observar las siguientes disposiciones, a saber:

a) Cuando de salinas marítimas o "de cosecha" se trata:
   1) Realizar el raspado o corte de la sal por medios mecánicos, cuidando do no levantar impurezas que se encuentren debajo de la sal nueva, y si por causa del piso desparejo o la existencia de ojos de agua ocurriera, deberá destinarse esa sal a uso no alimenticio. Queda prohibido emplear el sistema de hachar o golpear la capa de sal y la tracción a sangre para las tareas que se realizan dentro de las salinas, en el transporte hasta la playa y en el emparvado de la sal.
   2) Las parvas de sal deben ubicarse en playas especialmente preparadas al efecto, con los declives y zanjas necesarios para la debida evacuación de las aguas de "purga" provenientes de lluvias o riego de las parvas, evitando especialmente las proximidades de aguas contaminadas.
b) Normas para todos los establecimientos salineros:
   1) Ejecutar las tareas de trituración, molienda y envasado en locales apropiados. Las maquinarias y elementos de transporte que están en contacto con la sal no deben alterar las características bromatológicas normales de la misma.
   2) Comprobar que la sal, antes de su envasado, se encuentra libre de gérmenes patógenos o de saprófitos que pueden alterar los caracteres higiénico-sanitarios de la misma.
   3) Los envases que se empleen para la sal comestible de uso humano, deben ser de primer uso, de algodón, de polietileno u otro material cuya contextura no permita la entrada de cuerpos extraños. En su rótulo deberá consignarse la expresión dispuesta en el artículo 1275.
   4) Toda la sal embolsada que se destina a usos no alimenticios debe llevar en sus envases, en forma bien visible, la leyenda: Sal no Apta para Alimentación
   5) Queda prohibido el uso y tenencia de envases que no posean la identificación propia del salinero o la de terceros para los cuales envase.
c) Los establecimientos de las empresas salineras que fraccionan la sal fuera de las salinas y los establecimientos que, sin ser productores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir, para tal fin, sal envasada en bolsas de primer uso o algodón y no podrán tener en sus locales o depósitos destinados al fraccionamiento, sal para uso industrial no alimenticio;
d) Las industrias de la alimentación, como panaderías, fábricas de chacinados, fábricas de conservas, salazón de tripas y toda industria dedicada a la elaboración de productos alimenticios, no podrán tener en sus depósitos sal a granel ni sal envasada en bolsas que no sean de primer uso o algodón. Los establecimientos frigoríficos u otras industrias que usen los dos tipos de sal, deben depositar en lugares separados la sal que destinan a la elaboración de alimentos y la que utilizan para salar cueros, en ablandadores de agua o para otro uso que no sea alimenticio.

FABRICAS DE VINAGRE

Artículo 135. — Las fábricas de vinagre o vinagrerías, cumplirán las normas de carácter general

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, PIZZAS, SANDWICHES Y AFINES

Artículo 136. — Los establecimientos que elaboren empanadas, churros, pizzas, sandwiches, meriendas, miniaturas o ingredientes para copetín y/o productos similares, independientes o anexados a otros negocios, deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de primeras materias y un local de ventas que reúnan las condiciones exigidas por el presente.

Cuando los productos se hacen a la vista del público, podrá coexistir el local de elaboración en el salón de ventas, en las condiciones antedichas, pero el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no deben molestar al público, perjudicar la higiene de los productos ni la seguridad del establecimiento y del personal. Los hornos de cocción deben estar a cincuenta centímetros, como mínimo, de las paredes linderas.

Tanto el personal, como los locales donde funcionan estos establecimientos, y el instrumental (sartenes, cubiertos, cortadoras de fiambres, etc.), deben cumplir las disposiciones del presente. Los productos elaborados se pondrán en bandejas o fuentes de cerámicas o de metal inoxidable que permita el escurrimiento de la materia grasa y se colocarán cestos con su correspondiente cartel, para que el público arroje en ellos las servilletas usadas.

Artículo 137. — En los locales (confiterías, cafés, bares, lecherías, pizzerías, etc.) donde se consuman empanadas, sandwiches, productos de pizzería y meriendas, miniaturas o ingredientes de copetín, sólo se admitirá sin cargo la devolución de los productos que se expendan protegidos con papel y cierres de seguridad (broche metálico); en caso contrario, los artículos devueltos por el cliente que los consumió, deben inutilizarse en el acto, aun cuando no se hayan abonado, haciéndose responsable el mozo, juntamente con el propietario del negocio, del incumplimiento de esta Disposición. La autoridad sanitaria establecerá el período de aptitud para cada uno de estos productos.

COCINAS Y COMEDORES

Artículo 138. — Cocinas: Las cocinas de los bares, casas de comida, casas de huéspedes, clubes, etc., tendrán la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento, reuniendo además las siguientes condiciones:

1) Ser bien aireadas y ventiladas; los pisos serán de material impermeable, aprobado por la autoridad competente, y las paredes deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 1,80 metros con material similar.
2) Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos.
3) Cuando existan fogones u hornallas de material, serán revestidos totalmente de azulejos blancos, con excepción de la parte superior (llamada plancha) que podrá ser de acero o baldosas coloradas, de las conocidas con el nombre de "marsella", o similares.
4) Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua corriente, y los desagües conectados con la red cloacal o con el pozo sumidero y caño de ventilación reglamentarios, quedando terminantemente prohibido lavar ropa en dichas piletas. A cada lado de las piletas habrá dos escurrideros, uno para útiles sucios y el otro para el material limpio.
5) Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rijan sobre la materia.
6) En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada su higiene.
7) Los productos destinados a la preparación de las comidas deberán depositarse en local separado y adecuado; las hortalizas deben depositarse en estantes protegidos con telas metálicas o de material plástico; la carne en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas, y el pescado y los mariscos en una u otra de estas últimas
8) Durante las horas de preparacion de las comidas no se permite la existencia de aserrín en los pisos de las cocinas, excepto una pequeña cantidad alrededor de las hornallas.
9) Cuando el aire ambiente en las mismas no responda a las exigencias del artículo 23 del presente, será necesario colocar extractores de aire en número suficiente.
10) Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados con tapa.
11) El personal ocupado en las cocinas, pastelerías y heladerías, deberá utilizar ropa adecuada a sus tareas, mantenida en estricto estado de limpieza. En ningún caso y por motivo alguno se permitirá realizar cambio de ropa adentro de dichos locales. Queda prohibido a los mozos y personal de cocina, etc., colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza. Del mismo modo el personal que sirve al público o manipula alimentos, no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

Artículo 139. — En todos los establecimientos donde se preparen platos de comida, éstos, una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobras los restos de comida que vuelven en los platos por no haber sido consumidos por los comensales. Las porciones de comida que vuelven de las mesas en las fuentes, podrán apartarse para ser consumidas dentro de las 24 horas por el personal, pero de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los comensales y deberán conservarse en sitios separados destinados a este objeto.

Los platos de comida, que es costumbre tener a medio terminar (pasta, arroz verduras cocidas, etc.), deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinados y en las heladeras sólo podrán conservarse materias primas de cocina (carnes, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc.), salsas, mayonesas y afines, las llamadas salsas universales o de fondo (excepto el tuco) y bebidas. Los productos que se encuentren en infracción al presente artículo serán inutilizados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

Artículo 140. — Las cocinas de los hoteles y restaurantes clasificados como de primera y segunda categoría, deben tener:

1) Cámara y antecámara frigorífica en las condiciones establecidas por el artículo 178 y siguientes del presente.
2) Locales separados y en condiciones reglamentarias destinados a peladero de aves, limpieza de verduras, pastelería, heladería, cafetería y gambuza.
3) Quemadores de basura.
4) Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos.

Cuando las cocinas se construyan en la planta baja del edificio, no podrán tener aberturas que comuniquen con la calle. Se permite únicamente la existencia, con fines de iluminación, de ventanales fijos.

Artículo 141. — Comedores: Los salones o piezas destinados a comedores en los hoteles, clubes, casas de huéspedes y demás establecimientos mencionados en el artículo 138, deberán tener suficiente ventilación natural, capacidad y luz conforme a las exigencias del presente. Las paredes estarán revocadas y pintadas. Se permite el empapelado, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera o de cualquier otro material adecuado de una altura mínima de un metro. Los pisos serán de mosaico, baldosas, litosilo, parquets u otro material autorizado. Los cielos rasos serán de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento, bovedilla revocada u otro material autorizado.

Los retretes, separados para cada sexo, serán de capacidad adecuada al número de mesas, tendrán papel higiénico y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de limpieza; los lavabos tendrán jabón líquido y toallas de papel, quedando prohibido el uso de otra clase de jabón.

Artículo 142. — Los mozos y demás personal que atienden al público, deberán vestir con aseo y corrección, gozarán de buena salud, certificada oficialmente, y les queda prohibido colocarse sobre el hombro o bajo el brazo los paños o repasadores de limpieza, ni secarse el sudor con los mismos.

El personal que sirva al público, manipula alimentos o bebidas y limpia la vajilla, no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, escupideras y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

Artículo 143. — Queda prohibida la tenencia y|o uso en restaurantes, casas de comida, confiterías y establecimientos similares, de productos que se encuentren en infracción con el presente Código, ya sea en su composición, presentación, rotulación o por cualquier otro motivo. Los que se hallaren en estas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan.

FERIAS FRANCAS

Artículo 144. — Todos los productos que se vendan en ferias francas deberán agruparse de acuerdo a su naturaleza y disponerse sobre tarimas o estrados de madera o metal, mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene, quedando terminantemente prohibido tenerlos a nivel del suelo de la vereda o calle y expuestos al sol y a las moscas. Además deberá colocarse, por lo menos, una balanza a disposición del público, para que éste pueda controlar el peso de las mercaderías que adquiere.

En los puestos de venta de aves vivas, éstas deberán mantenerse dentro de jaulas o pichoneras de tamaño adecuado, para que los animales no sufran, con provisión de agua limpia.

Artículo 145. — Las personas que intervengan en las ventas deberán usar blusa o guardapolvo y gorra blanca en buenas condiciones de limpieza, y tanto ellos como los productos deberán satisfacer las demás exigencias del presente.

Por razones de higiene (contaminación con el polvo de la calle, manoseo, etc.), queda prohibido fraccionar en las ferias francas artículos de consumo que se ingieran sin lavado previo o cochura, las que deberán llevarse a ellas previamente envasados en condiciones reglamentarias: manteca, fiambre, conservas de tomate, dulces, etc., los que deberán expenderse fraccionados y envasados o fraccionarse en el local de expendio en las condiciones higiénicas que la autoridad determine.

QUIOSCOS Y VEHICULOS CON PARADA FIJA

Artículo 146. — Con la designación de Quioscos, Quioscos bandejas o Tableros, se entienden pequeños puestos o bancos de venta al detalle instalados en casillas, en salas a la calle y portales o como anexos en establecimientos comerciales de diversa índole.

En los Quioscos y Vehículos con parada fija, podrán venderse productos alimenticios bajo envoltura o envase de origen y otras mercaderías en lugares independientes, según su naturaleza. Los que expendan empanadas, buñuelos y sandwiches calientes, tendrán los dispositivos adecuados para que el humo o los olores no lleguen al público; los que vendan jugos de frutas y frutas desintegradas, no podrán conservar éstos por un período mayor de veinticuatro horas a partir de su elaboración, y los servirán en vasos de papel parafinado, reservados en tubos sanitarios o dispositivo análogo que los proteja de la contaminación. La provisión de agua corriente y eliminación de la utilizada serán determinadas, según su naturaleza, por la autoridad sanitaria local. Contarán con recipiente con tapa para residuos, quedando prohibido arrojar desperdicios a la vía pública. Deberán satisfacer igualmente los demás requisitos del presente. El incumplimiento de cualquiera de estas exigencias se castigará con las penalidades que correspondan.

MERCADOS Y MERCADITOS

Artículo 147. — Los mercados y mercaditos, además de satisfacer las normas de carácter general del presente, deben cumplimentar las siguientes:

1) Tener capacidad suficiente para el máximo probable de concurrentes.
2) Contar con instalaciones reglamentarias para los diferentes puestos de venta poseer depósitos aislados para los desperdicios y un servicio de agua corriente y desagües en los puestos, todo mantenido permanentemente en buen estado de conservación, pintura y aseo.
3) Las calles internas tendrán piso impermeable lo mismo que las veredas interiores y exteriores.
4) Queda prohibido, sin permiso especial de la autoridad sanitaria, elaborar en el interior de los mercados productos que requieran fritura o cocción en hornos.
5) Queda prohibido utilizar los locales del mercado para habitación, dormitorio o vivienda.

REPARTIDORES Y VENDEDORES AMBULANTES

Artículo 148. — En general, queda prohibido el expendio ambulante de alimentos y bebidas, a excepción de las frutas, verduras, y de los siguientes productos: golosinas, frutas secas, bebidas sin alcohol, masitas, galletitas y bizcochos, empanadas, sandwiches, caramelos, chocolates, barquillos y helados, etc., siempre que se expendan bajo envoltura de fábrica, sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos fiscalizados. Permítese, también, el expendio ambulante de zumos de frutas e infusiones a base de café, té, mate, leche y cacao en refrigeradores o en termos, dispensados en vasos de papel parafinado o similares, conservados en tubos sanitarios. Estos vasos se destruirán una vez utilizados. Asimismo, la autoridad sanitaria podrá permitir el expendio ambulante de otros productos como pescado, etc., en los casos particulares que así lo resuelva.

Todos los vendedores deberán llevar uniforme (blusa, saco o guardapolvo y gorra, de preferencia de brin blanco) en perfectas condiciones de limpieza, ostentar en el uniforme la medalla que acredite la condición de vendedor fiscalizado, expedida por la autoridad sanitaria, sin cuyo requisito no podrá expender mercaderías, y, además, deberá poseer certificado de sanidad expedido por la autoridad sanitaria. Este certificado debe llevarlo consigo el vendedor ambulante para presentar a los inspectores, cada vez que éstos lo exijan, y su validez máxima no podrá ser superior a seis meses.

Artículo 149. — Los repartidores a domicilio de productos alimenticios y bebidas, deberán conducir las mercaderías bajo envoltura original de la casa de comercio en la cual prestan servicios y llevarán lo mismo que los vendedores ambulantes, uniforme (blusa, saco y guardapolvo) y gorra (de preferencia de color claro), en perfectas condiciones de limpieza y poseerán como éstos certificados de sanidad, expedidos por la autoridad sanitaria, con los mismos recaudos que en el artículo anterior.

Artículo 150. — Los vehículos, canastos, cajones, cestas y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio y los vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, además, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos (toldos, techo, tapa, etc.) para resguardo de la mercadería. La autoridad sanitaria exigirá a los vendedores ambulantes, depósito adecuado para la reserva de los productos cuando la naturaleza de los mismos lo aconsejara.

VIANDAS A DOMICILIO

Artículo 151. — La preparación de comidas para su distribución a domicilio, deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo al presente: personal provisto de certificado de buena salud, y los aparatos térmicos o portaviandas en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

Artículo 152. — Las familias que en sus domicilios particulares preparen para ser repartidas, un número no mayor de seis viandas diarias (o doce comidas) no se consideran Casas de comida, pero deben comunicar a la autoridad sanitaria que se dedican a la remisión remunerada de platos de cocina y autorizarla para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, al solo efecto de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las primeras materias empleadas en la confección de los platos de comida, satisfacen las exigencias del presente.

Artículo 153. — Las casas de comidas y pensiones deben inscribirse en los registros de la autoridad sanitaria.

Artículo 154. — Las casas de comida, pensiones, fondas, restaurantes, rotiserías, hoteles y particulares que preparen comidas para ser distribuidas a domicilio, deberán transportarlas en condiciones higiénicas, por repartidores que cumplan con las disposiciones del presente y son responsables ante la autoridad sanitaria de las deficiencias que ésta compruebe al respecto

III. — DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CONDICIONES GENERALES

Artículo 155. — Tanto las materias primas, los aditivos alimentarios, así como los productos elaborados, deberán responder en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos, a las denominaciones legales o comerciales especialmente admitidas.

Queda prohibida la elaboración, fraccionamiento, tenencia, circulación, distribución, importación, exportación y entrega al consumidor de productos ilegales.

El titular de la autorización y su director técnico, si correspondiere, serán personalmente responsables de la aptitud o identidad de los productos.

Artículo 156. — En los alimentos en general (a excepción hecha del agua de consumo y los casos particularmente mencionados en el presente Código) se tolera la presencia de los metales y metaloides siguientes, siempre que ella sea natural y dentro de los límites que se fijan a continuación:

Antimonio	máximo:	2	partes por millón.
Arsénico:			
en líquido	máximo:	0,1	parte por millón.
en sólido	máximo:	1	parte por millón.
Boro	máximo:	80	partes por millón.
Cinc	máximo:	100	partes por millón.
Cobre	máximo:	10	partes por millón.
Estaño	máximo:	100	partes por millón.
Flúor	máximo:	1,5	partes por millón.
Plata	máximo:	1	parte por millón.
Plomo:			
en líquido	máximo:	2	partes por millón.
en sólido	máximo:	20	partes por millón.

De la Conservación y Tratamiento de Alimentos. Alimentos Conservados o Preservados

Artículo 157. — Se entiende por **Alimentos Perecederos** aquellos que en razón de su composición y|o características físico-químicas y biológicas, pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

Artículo 158. — Se entiende por **Alimentos Conservados o Alimentos Preservados** los que habiendo sido sometidos a tratamientos apropiados de conservación o preservación, se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad para el consumo durante lapsos variables.

Artículo 159. — Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:

a) Conservación por el frío.
b) Conservación por el calor.
c) Desecación, deshidratación y liofilización.
d) Salazón.
e) Ahumado.
f) Encurtido.
g) Escabechado.
h) Otros procedimientos.

Artículo 160. — Se entiende por **Conservación por el frío** (refrigeración o congelación) someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas para inhibir o eliminar, fundamentalmente, las actividades microbianas y enzimáticas. En estos tratamientos se tendrá en cuenta la temperatura, humedad relativa y circulación de aire que requiera cada alimento.

Artículo 161. — Se entiende por **Refrigeración** someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas sin alcanzar las de congelación. Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de producto.

Artículo 162. — Se entiende por **Congelación** someter los alimentos a la acción de temperaturas inferiores a las de su punto de congelación. Las temperaturas de congelación durante todo el período de conservación se mantendrán uniformes y serán las apropiadas para cada tipo de producto. Las designaciones de **Congelación Lenta** y **Congelación Rápida** se vinculan a las velocidades de congelación, de acuerdo a los procedimientos empleados. Se entiende por **Descongelación** atemperar, en forma conveniente, el producto congelado hasta que la temperatura de éste sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo. Cuando se efectúe industrialmente, se realizará en las condiciones apropiadas para cada tipo de producto.

Artículo 163. — Se entiende por **Conservación por el Calor** (esterilización, esterilización industrial o técnica, pasteurización) someter los alimentos a la acción de temperaturas y tiempos adecuados para eliminar o reducir, fundamentalmente, las actividades microbianas y enzimáticas.

Artículo 164. — Se entiende por **Esterilización**, sin calificación, el proceso que destruye en los alimentos, a temperaturas adecuadas, todas las formas de vida de microorganismos patógenos y no patógenos.

Artículo 165. — Se entiende por **Esterilización Industrial o Técnica**, sin otro calificativo, el proceso térmico que aplicado a un alimento asegura:

a) Conservación sin alteración y buena calidad comercial durante un período suficientemente largo, compatible con las necesidades comerciales.
b) Ausencia de microorganismos perniciosos para la salud del consumidor (gérmenes patógenos, gérmenes toxicogénicos) y ausencia de toxinas.
c) Ausencia de todo microorganismo capaz de proliferar en el alimento, lo que supone la ausencia de toda alteración de origen microbiano.

Artículo 166. — Se entiende por **Pasteurización o Pasterización** someter los alimentos a la acción de temperaturas inferiores a 100º C y por tiempos suficientes para destruir las formas vegetativas de los tipos comunes de microorganismos patógenos y una cierta proporción de las de los no patógenos que los contaminan, de forma que el producto así tratado se puede mantener, transportar, distribuir, consumir o utilizar en otros procesos en condiciones de aceptabilidad a temperaturas apropiadas y por tiempos razonables según la naturaleza del producto.

Artículo 167. — Se entiende por **Desecación** someter los alimentos a las condiciones ambientales naturales para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 168. — Se entiende por **Deshidratación** someter los alimentos a la acción principal del calor artificial para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 169. — Se entiende por **Liofilización** someter los alimentos a procesos de congelación seguidos de sublimación del hielo formado para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 170. — Se entiende por **Salazón** (en seco o por salmuera), someter los alimentos a la acción de la sal comestible con o sin otros condimentos.

Se entiende por **Salazón en Seco** someter las superficies externas de los alimentos al contacto de la sal en condiciones ambientales apropiadas.

Se entiende por **Conservación en Salmuera** someter los alimentos a la acción de soluciones de sal en concentración y tiempos variables, según la naturaleza del producto.

Artículo 171. — Se entiende por **Ahumado** someter los alimentos (generalmente pretratados) a la acción de los humos procedentes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezclados o no con plantas aromáticas inofensivas.

En el ahumado se debe controlar la temperatura de combustión (producción de compuestos carcinogenéticos) y la temperatura y tiempo de exposición a los humos.

Se prohibe en el ahumado el empleo de maderas resinosas (excepto la de abeto); de maderas que proporcionen olor o sabor desagradables; de juncos u otras materias que depositen hollín sobre el alimento, y de materiales de desecho o que puedan desprender sustancias tóxicas.

Artículo 172. — Se entiende por **Encurtido** someter los alimentos tratados con salmuera o que han sufrido fermentación láctica a la acción del vinagre con o sin adición de sal comestible, azúcares, condimentos y sustancias de uso permitido.

Artículo 173. — Se entiende por **Escabechado**, someter los alimentos cocidos o no a la acción del vinagre con la adición de condimentos.

Artículo 174. — La conservación de alimentos por Otros Procedimientos podrá realizarse siempre que merezcan la aprobación de la Autoridad Sanitaria Nacional, debiendo garantizar las condiciones higiénico sanitarias y de aceptabilidad requeridas para los alimentos a que se someten.

El empleo de aditivos alimentarios se hará solamente en los casos específicamente autorizados, cumpliendo todos los requisitos que este Código establece sobre el particular.

La Conservación de alimentos por radiaciones ionizantes se podrá autorizar siempre que se compruebe experimentalmente, por procedimientos adoptados internacionalmente, que el alimento así conservado está exento de peligro para el consumidor.

Conservas Alimenticias

Artículo 175. — Con el nombre de Conservas Alimenticias se entienden los productos de origen animal o vegetal que envasados en forma hermética han sido sometidos antes o después de su envasamiento a procesos de conservación autorizados.

Artículo 176. — Queda prohibido fabricar conservas alimenticias para su expendio:

1) En los establecimientos no autorizados.
2) Con sustancias alteradas, averiadas, infectadas, mal conservadas, carentes de propiedades nutritivas o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.
3) Con procedimientos que no reúnan las condiciones sanitarias necesarias o que no garanticen la buena conservación del producto.
4) Empleando sustancias y envases prohibidos por el presente y la autoridad sanitaria.

Artículo 177. — Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de alimentos conservados alterados. Todo alimento conservado que circule procedente de fábrica no autorizada oficialmente, se tenga en depósito, se exhiba o se expenda, será decomisado en el acto.

Cámaras Frigoríficas

Artículo 178. — Se entiende por Cámara Frigorífica el local cerrado destinado a la conservación de alimentos por medio del frío artificial.

Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas se entiende que están destinados a la alimentación y por ello los que no resulten aptos para el consumo serán decomisados en el acto.

Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse tantas veces como sea necesario y su temperatura interior, por ningún motivo podrá ser superior a la temperatura que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserve. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden, lo mismo que los utensilios que se empleen en ellas, y por ninguna razón se pondrán productos alimenticios junto a artículos de otra naturaleza.

Estarán bien iluminadas para facilitar el contralor de los productos almacenados. Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario con el objeto de poderlo mantener lo más puro posible y con un grado higrométrico que podrá oscilar entre 60 y 95 por ciento.

Las cámaras y aparatos frigoríficos sólo podrán ser habilitados para su uso, previa inspección e informe de la autoridad sanitaria y en todo momento estarán sometidas a contralor. Todas las cámaras frigoríficas deberán poseer instrumentos apropiados para el control y registro de temperatura y humedad relativa.

Artículo 179. — Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza) antes de almacenarse en cámaras frías que contengan otros productos animales, deberán mantenerse por un tiempo en las antecámaras, que también estarán relativamente frías.

Los trozos de carne se introducirán en perfectas condiciones de conservación y deben colocarse en colgaderos seriados, para que queden separados entre sí, y no toquen el piso ni las paredes de la cámara.

El pescado se introducirá en perfectas condiciones de higiene, conservación y colocación.

Los recipientes que contengan pescados, huevos, frutas y demás productos alimenticios, deberán estar siempre en perfectas condiciones de aseo. Se estibarán sobre tirantes o entarimados adecuados para permitir una conveniente circulación del aire frío y deberá dejarse un espacio suficiente en forma de pasillos centrales para facilitar el paso y el contralor correspondiente.

Queda terminantemente prohibido volver a conservar en cámara fría las carnes congeladas una vez descongeladas, y las carnes refrigeradas, las carnes de aves de corral y de caza y los huevos retirados de éstas, que hayan estado expuestos algún tiempo al ambiente normal, excepto en lo necesario para efectuar su transporte a otras cámaras frigoríficas.

Artículo 180. — En general, la conservación de productos perecederos de origen animal y vegetal mediante el frío artificial, se hará ajustándose a las indicaciones del presente.

Artículo 181. — El no cumplimiento de los requisitos de funcionamiento establecido por la autoridad sanitaria determinará la intervención de las mercaderías contenidas en las cámaras hasta tanto se determine su aptitud para el consumo, sin perjuicio de las penalidades que correspondan por el incumplimiento.

Artículo 182. — Prohíbese terminantemente en las cámaras frigoríficas y antecámaras, el almacenamiento de sustancias, productos, etc., ajenos a la finalidad para que fueron destinadas, como también la utilización simultánea o sucesiva para la conservación de la materia prima y productos elaborados, de acuerdo a las normas que se detallan en el presente.

Remates de Alimentos

Artículo 183. — La venta en almoneda o pública subasta de productos cuyas condiciones bromatológicas están regladas por el presente, queda sujeta a las siguientes condiciones:

1) Deberán ser fiscalizadas previamente por autoridad sanitaria competente, de lo contrario se procederá a su interdicción o secuestro sin perjuicio de las penalidades que correspondan.
2) La solicitud de fiscalización que resulta de lo dispuesto en el inciso anterior deberá ser acompañada de un inventario detallado de las mercaderías en venta, con especificación de las marcas de los productos, naturaleza y cantidades de los mismos por renglón, singularizando los envases de distinto tamaño cuando los hubiera.
3) En el acto de subasta deberá exhibirse al público copia del inventario indicado en el inciso 2) firmada por el responsable de la venta y visada por la autoridad sanitaria con la declaración de que dichas mercaderías son aptas para el consumo según el presente.
4) Los locales en que se efectúan remates de productos alimenticios, serán mantenidos en adecuadas condiciones sanitarias.
5) En los locales a que se refiere el apartado anterior no se permitirá el fraccionamiento o trasvasamiento de las mercaderías sometidas al remate.

IV — UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURA APARATOS Y ACCESORIOS

Artículo 184. — Se entiende por utensilios alimentarios los elementos de uso manual y corriente en la Industria y Establecimientos de la alimentación, así como los enseres de cocina y las vajillas, cuberterías y cristalerías de uso doméstico.

Se entiende por recipientes alimentarios, cualquiera sea su forma o capacidad los receptáculos destinados a contener por lapsos variables materias primas, productos intermedios o alimentos en la Industria y Establecimientos de la alimentación.

Se entiende por envases alimentarios bromatológicamente aptos, los recipientes destinados a contener alimentos con la misión específica de protegerlos durante el almacenamiento y transporte hasta su uso por el consumidor contra agentes externos de contaminación y alteración, así como de la adulteración.

Se entiende por embalajes alimentarios los materiales o estructuras que protejen a los alimentos envasados o no, contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento y transporte.

Se entiende por envolturas alimentarias los materiales que protegen los alimentos, en su empaquetado permanente, o en el momento de su venta al público.

Se entiende por aparatos alimentarios los elementos mecánicos o equipos utilizables en la elaboración, envasado, conservación y distribución de los alimentos.

Se entiende por revestimientos alimentarios las cubiertas que íntimamente unidas a los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas y aparatos referidos en este artículo, les protegen y conservan durante su vida útil.

Artículo 185. — Todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, aparatos, partes de aparatos, cañerías y accesorios que se hallan en contacto con alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán construidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otras contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad e inalterables con respecto a los productos utilizados en su higienización.

Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguiente materiales:

1) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.
2) Cobre, latón o bronce revestidos íntegramente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces almibares, morteros, platos de balanzas y pesas.
3) Estaño, níquel, cromo, aluminio y otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.
4) Hojalata de primer uso.
5) Materiales cerámicos, barro cocido vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque ácido; vidrio cristal, mármol y maderas inodoras.
6) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, papeles sulfurizados, impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, admitidas por la autoridad sanitaria.
7) Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafloretileno puro (teflón, fluón, etc.).
8) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergamino o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos de lechería), papel impregnado con veinte por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver frutas).
9) Telas de fibras vegetales, animales o sintéticas, impermeabilizadas o no, con materias inofensivas.
10) Se autoriza el empleo de "distintos tipo de películas a base de celulosa regenerada" para el envasamiento de productos alimenticios en general. Dicha autorización implica la obligatoriedad de declarar la exacta composición de las películas, a verificación analítica y aprobación final por la autoridad sanitaria.
11) Hierro enlozado o esmaltado que no cedan plomo u otros compuestos nocivos por ataque ácido.

Artículo 186. — Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:

1) Hierro galvanizado o cincado.
2) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.
3) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a las establecidas en el Artículo 156.

Artículo 187. — Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias no deben contener más de uno por ciento de plomo, antimonio, cinc, cobre u otras impurezas ni más de 0,01 por ciento de arsénico u otra sustancia considerada nociva por la autoridad sanitaria nacional. La hojalata destinada a envases para alimentos y sus primeras materias, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1) Envases sin barniz sanitario protector interior: la superficie en contacto directo con los alimentos tendrá como mínimo 5,5 gramos de estaño por metro cuadrado (corresponde a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 11 g/m2 o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia).

   Se exceptúan los envases para aceites alimenticios, para los cuales la superficie en contacto directo con estos últimos tendrá como mínimo 2,8 gramos de estaño por metro cuadrado (corresponde a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 5,6 g/m2 o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia).
2) Envases con barniz sanitario protector interior:
   a) Para productos líquidos: Se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de 5,6 g/m2;
   b) Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de 3,1 g/m2 o simple chapa negra cubierta por barniz sanitario protector.

   Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta, sin solución de continuidad, de acuerdo con la mejor práctica tecnológica adecuada al producto que se deba envasar y no debe ceder en los ensayos que se reglamenten, plomo, cinc, antimonio u otro elemento o compuesto considerado nocivo.

Artículo 188. — Cuando se considere necesario, se podrá proteger los envases metálicos interiormente con barnices, lacas, esmaltes o cualquier otro revestimiento protector o tratamiento que se ajuste a las exigencias del presente.

Artículo 189. — En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales, industriales y demás materiales mencionados en los artículos anteriores, sólo son permitidos los colorantes y pigmentos inofensivos, quedando prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.

Artículo 190. — Los barnices que se vendan para la protección interna de los depósitos de agua de bebida, deben ser resistentes al agua destilada y al agua clorada y no podrán contener: antimonio, arsénico, bario, cobre, mercurio, plomo, cinc ni más de uno por ciento en peso de cobalto.

Artículo 191. — Las soldaduras de los envases, utensilios y accesorios, deberán estar constituidas, en el caso de que se hallaran en contacto con los alimentos, por estaño que contenga como máximo uno por ciento de plomo u otras impurezas y 0,01 por ciento de arsénico. Las soldaduras externas podrán contener cualquier porcentaje de plomo.

Artículo 192. — En la industria de conservas enlatadas se utilizará de preferencia el cierre mecánico (remachado) y las guarniciones de goma o sucedáneos que se empleen podrán contener talco, creta, magnesia y otros productos inofensivos, pero deberán realizar un cierre hermético, sin presentar solución de continuidad.

Artículo 193. — Se autoriza el cierre de los envases con los siguientes materiales:

1) Estaño técnicamente puro con un máximo de uno por ciento de impurezas y con no más de 0,01 por ciento de arsénico.
2) Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc.) que no cedan sustancias nocivas.
3) Caucho de primer uso y sucedáneos exento de sustancias nocivas.
4) Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas o de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillos de corcho, caucho y sucedáneos exento de sustancias nocivas.
5) Láminas metálicas (tapas "corona") y similares provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales o de materiales plásticos o de revestimientos especiales, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto.
6) Vidrio, porcelana u otro material que aprobara la autoridad sanitaria nacional.
7) Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Artículo 194. — Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes emplear recipientes o envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no son del propio fabricante o comerciante que los utiliza con las excepciones particulares fijadas en el presente. Estos recipientes y envases, como también los que presenten gollotes con el borde roto, serán decomisados en el acto.

Artículo 195. — Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, bióxido de carbono u otros permitidos por la autoridad sanitaria nacional, no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

Artículo 196. — Queda permitido el empleo de envases de retorno siempre que sea posible efectuar una correcta higienización de los mismos antes de usarlos nuevamente. La limpieza de dichos envases debe ser completa, debiendo éstos desecharse cuando debido a su continuo uso se hallen oxidados, machacados, deformados o con la identificación alterada.

Artículo 197. — Las sustancias alimenticias y sus primeras materias no podrán estar en contacto con:

1) Papeles impresos.
2) Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines usados o maculados.
3) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, barita, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos; colorantes de anilina, pigmentos, antisépticos y aditivos no admitidos por la autoridad sanitaria nacional.
4) Papeles colorados, con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.
5) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de uno por ciento de plomo o de antimonio y más de 0,01 por ciento de arsénico.
6) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso.

Los productos que se encuentren en infracción con el presente artículo, se considerarán inaptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda.

Artículo 198. — Los productos alimenticios y bebidas que se expongan a la venta o se transporten con fines de venta al público, deberán protegerse de toda posible contaminación (polvo, barro, contacto de insectos, etc.), y los que no se encuentren envasados, sólo podrán ser manipulados por personal autorizado, munido de certificado de buena salud.

Artículo 199. — Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco o impermeable, según los casos.

Artículo 200. — En las envolturas de embutidos, chocolate, bombones, caramelos, etc., puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por distintos tipos de películas a base de celulosa regenerada, películas de celulosa pura y otros materiales debidamente autorizados.

Artículo 201. — Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles con los mismos. Queda prohibido también cerrar los recipientes de productos alimenticios con tapones ya usados y envasar productos industriales en recipientes de productos alimenticios.

Artículo 202. — Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Artículo 203. — Las esponjas, lanas y virutas metálicas empleadas para la limpieza de los vasos, recipientes y utensilios destinados a contener o estar en contacto con productos alimenticios, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Artículo 204. — En las confiterías, bares, hoteles, restaurantes, casas de comidas, hosterías, despacho de bebidas, confiterías y afines, la vajilla, cubiertos, platos, tazas, vasos y copas, después de lavados con agua corriente y jabón u otro detergente, deben ser desinfectados con agua hirviendo y/o vapor de agua por dos minutos y sumergidos durante veinte (20) segundos, por lo menos, en una solución que contenga sesenta (60) partes por millón de cloro libre con posterior enjuague con agua corriente. Se podrá proceder a la esterilización por medio de cualquier otro método químico o físico autorizado. Donde no se esterilicen los vasos, copas y tazas, es obligatorio el empleo de utensilios higiénicos de único uso y de material autorizado. No se permite el uso de vajilla, platos, vasos y copas que presenten rajaduras o bordes rotos, debiéndose proceder a su inutilización cuando se encuentren en esas condiciones, ni el empleo de platos, jarros ni tazas de madera.

Artículo 205. — Los envases de hojalata de uso en la industria alimentaria que respondan a las exigencias IRAM, a su denominación, dimensiones y capacidad interna, serán los que se reproducen en la tabla siguiente:

Designación IRAM	Base o diámetro (mm)	Altura (mm)	Volumen calculado (cm3)
Lata 12		25	105
Lata 14	60 × 103	30	127
Lata 21		40	181
Lata 25	74 × 103	40	227
Lata 32		47	276
Lata 47	83 × 148	43	405
Lata 50	118 × 180	29	404
Lata 183	171 × 231	43	1390
Lata 304		47	2590
Lata 377	209 × 307	57	3210
Lata 810		90	5200
Lata 2000	230 × 238	348	17090
Tarro 7	56	38	61
Tarro 10	56	72	93
Tarro 16		42	136
Tarro 22	73	57	193
Tarro 40		113	387
Tarro 42		76	363
Tarro 60	87	102	525
Tarro 110		171	900
Tarro bajo 46	102	59	385
Tarro 100		130	865
Tarro 70		40	595
Tarro 150		80	1800
Tarro 216	153	113	1835
Tarro 490		248	4232
Tarro 540		255	4580
Tarro 1030	220	246	[illegible]800
Tarro 2400	283	348	21126

Se entiende por capacidad de un envase el número de centímetros cúbicos equivalente al peso de agua destilada a 20°C, que llena completamente el envase.

Artículo 206. — Todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, laminados, películas, barnices, partes de aparatos, cañerías y accesorios (objetos) de materias plásticas que se hallen en contacto con alimentos y sus materias primas, deberán satisfacer las siguientes exigencias.

Artículo 207. — Las resinas y los aditivos indicados respectivamente en la primera y en la segunda parte de la Tabla A, pueden ser empleados para la elaboración de "objetos" de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, según las condiciones, limitaciones y tolerancias de empleo que se puntualizan en los artículos siguientes o eventualmente indicadas en cada caso para los distintos ítems.

Artículo 208. — Las resinas a emplear para la elaboración de "objetos" de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, no deben ceder, en las pruebas de cesión descriptas en la Tabla B, sustancias que se consideran nocivas para la salud, como algunos monómeros, compuestos de bajo peso molecular, catalizadores, agentes emulsionantes, etcétera.

Artículo 209. — Los "objetos" de materias plásticas elaborados exclusivamente con las resinas indicadas en la primera parte de la Tabla A, o también con las resinas y los aditivos indicados respectivamente en la primera y en la segunda parte de la misma Tabla A y destinados a estar en contacto con alimentos, no deben modificar los caracteres organolépticos de los mismos y su aptitud debe ser determinada mediante las pruebas de cesión descriptas en la Tabla B.

Cuando se trate de "objetos" de capacidad igual o superior a 250 centímetros cúbicos, los resultados de las pruebas de cesión se refieren a la capacidad en agua de los "objetos" y se expresan en partes por millón (mg/kg), considerándose aptos cuando el residuo obtenido de las pruebas de cesión, según lo indicado en la Tabla B, no exceda el límite de 50 partes por millón.

Cuando se trate de "objetos" de capacidad inferior a 250 cm3, los resultados de las pruebas de cesión se refieren a la superficie del "objeto" y se expresan en mg/cm2, considerándose aptos cuando el residuo obtenido de las pruebas de cesión no exceda el límite de 0,06 mg/cm2.

Artículo 210. — La permanencia en la Tabla A, de las sustancias detalladas en la misma y la inclusión de otras nuevas, está supeditada a la determinación de su aptitud mediante las pruebas de cesión descriptas en la Tabla B, integradas por los análisis cualitativos y cuantitativos del residuo de cesión, en tanto no se establezca que la ingestión repetida de los productos contenidos en dicho residuo puedan producir por acumulación efectos nocivos para la salud. Las empresas productoras deberán proporcionar, a pedido de la autoridad competente, informaciones exactas acerca de la composición cualitativa de los elementos utilizados, aún en pequeñas cantidades, como: plastificantes, estabilizantes, antioxidantes, opacantes, colorantes, pigmentos, lubricantes, cargas, catalizadores, etc., así como el grado de pureza de cada componente empleado y todo otro dato que pueda, de cualquier manera, resultar útil para determinar la aptitud del "objeto".

Artículo 211. — Para la coloración de los "objetos" de materias plásticas, destinados a estar en contacto con alimentos, pueden utilizarse todo tipo de colorantes, siempre que los mismos no puedan ser cedidos al alimento y no contengan metales en cantidades superiores a los siguientes porcentajes:

Plomo	0,01 %	
Arsénico	0,005 %	
Mercurio	0,005 %	soluble en HCl N/10
Cadmio	0,20 %	soluble en HCl N/10
Zinc	0,20 %	soluble en HCl N/10
Selenio	0,01 %	soluble en HCl N/10
Bario	0,01 %	soluble en HCl N/10

El contenido de aminas aromáticas no debe ser superior al 0,05 %.

El solvente empleado en las pruebas de cesión, realizadas sobre el "objeto" terminado, no debe presentar una coloración visible.

Artículo 212. — Está prohibido emplear, en la elaboración de materias plásticas y "objetos" de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, materias plásticas de segundo uso.

Artículo 213. — Las disposiciones precedentes no son de aplicación a las cañerías de materias plásticas destinadas a la conducción de agua potable.

Artículo 214. — Los fabricantes de "objetos" de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, deberán solicitar la aprobación del "objeto" a la autoridad sanitaria competente, para lo cual deberán presentar:

a) Muestras del "objeto", de los colorantes respectivos de cada color a fabricar;
b) Información sobre la materia plástica empleada;
c) Destinos previstos para el "objeto" que se somete a aprobación.

Artículo 215. — La autoridad sanitaria competente se expedirá en base a los antecedentes que obren en su poder y/o a los ensayos que correspondan conforme a este Código.

Artículo 216. — En caso que la materia plástica usada varíe en su composición, el fabricante de "objetos" deberá comunicarlo a la autoridad sanitaria competente para su registro y aprobación.

Artículo 217. — Los comerciantes e industriales usuarios de "objetos" de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, sólo podrán utilizar aquellos que hayan sido aprobados por la autoridad sanitaria competente, debiendo exigir al fabricante constancia de la certificación respectiva.

Artículo 218. — Los fabricantes de "objetos" de resinas melamínicas, acrílicas y poliéster destinados a estar en contacto con alimentos, antes de comercializarlos deberán someterlos a un lavado con agua en las condiciones de temperatura y duración especificadas en cada ítem en la Tabla A.

Artículo 219. — Desde la fecha de vigencia del presente Código, los fabricantes y usuarios de "objetos" de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, dispondrán de un plazo de 6 (seis) meses para ajustarse a sus disposiciones.

TABLA A — LISTA DE LAS RESINAS Y ADITIVOS PARA MATERIA PLASTICAS

PRIMERA PARTE: Resinas

Denominación	Condiciones, limitaciones tolerancias de empleo (1)
Acetato de celulosa	
Acetato de polivinilo	
Acetobutirato de celulosa	
Alcohol polivinílico	Para alimentos no acuosos
Caucho clorado	
Caucho natural	
Cloruro de polivinilideno	
Cloruro de polivinilo	
Copolímeros de acetato de vinilo con:	
Acido crotónico	
Alcohol alílico	
Anhídrido maleico	
Cloruro de vinilo	
Laurato de vinilo	
Copolímeros de butadieno con estireno y divinilbenceno	
Copolímeros de cloruro de vinilo con acetato de vinilo, modificado con anhídrido maleico y con alcohol polivinílico	Si en la resina se encuentra alcohol polivinílico libre, no puede ser empleado para alimentos acuosos.
Copolímeros de cloruro de vinilo con acrilonitrilo	
Copolímeros de cloruro de vinilo con cloruro de vinilideno	
Copolímeros de cloruro de vinilideno con acrilonitrilo	

DENOMINACION	Condiciones, Limitaciones, Tolerancias de Empleo
Copolímeros de dos o más de los siguientes compuestos:	
Acetato de vinilo	
Acidos acrílico, metacrílico, maleico y crotánico	
Acrilamida	
Alcoholes allílico y polivinílico	Si en la resina se encuentra alcohol polivinílico libre, no puede ser empleado para alimentos acuosos.
Acrilonitrilo	
Anhídrido ftálico y maleico	
Butadieno	
Clorobutadieno	
Cloruro de vinilo y vinilideno	
Esteres acrílicos, fumáricos, maleicos y metacrílicos	
Estireno y/o alfametilestireno (3)	
Isopreno	
Olefinas	
Copolímeros de etileno con buteno	
Copolímeros de etileno con propileno	
Copolímeros de acrilonitrilo con divinilbenceno (2)	
Copolímeros de estireno y/o alfametilestireno con acrilonitrilo (SAN) (3)	
Copolímeros de estireno y/o alfametilestireno con estireno y butadieno (poliestirenos resistentes al impacto) (3)	
Copolímeros de estireno y/o alfametilestireno con butadieno y acrilonitrilo (ABS) (3)	
Copolímeros de estireno con divinilbenceno (2)	
Copolímeros de estireno y/o alfametilestireno con metacrilato de metilo	
Copolímeros de tetrafluoroetileno con exafluoropropileno	
Etil celulosa	
Nitrocelulosa	
Polibetapineno	
Polibutadieno	
Policlorotrifluoroetileno	
Poliestireno (3)	
Polietileno de alta, media y baja densidad	
Polietileno clorado	
Poliisobutileno	
Polímeros de acrilatos y metacrilatos de butilo, etilo y metilo	Los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a temperatura ambiente por dos horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm.
Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos, mono o policarboxílicos, con uno o más alcoholes polivalentes, detallados respectivamente a continuación, reticulados con estireno y/o alfametilestireno y monómeros vinílicos	Los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80°C por tres horas. De este lavado están excluidas las películas y revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm.
Acidos:	
Acético	
Acrílico	
Adípico	
Caprílico	
Crotónico	
Esteárico	
Ftálico e isómeros	
Fumárico	
Grasos de coco	
Grasos de "tall oil"	
Itacónico	
Maleico	
Palmítico	
Sebásico	
Alcoholes:	
Bisfenol	
1,3 butilglicol	
Decílico	
Glicerina	
Isodecílico	
Mono y dietilen-glicol	Siempre que el objeto terminado no ceda mono y dietilen-glicol
Mono y dipropilen-glicol	
Neopentil-glicol	
Octílico	
Pentaeritrita	
Sorbitol	
Trietilen-glicol	
Trimetilol-Propano	
Polipropileno	
Politetrafluoroetileno	
Poliuretanos: Productos obtenidos por reacción de los siguientes compuestos: Poliésteres derivados de la condensación de ácido adípico y etilenglicol 1,5 - naftilendiisocianato, o también 4,4' - difenilmetanodiisocianato, o también toluidendiisocianato 1,4 - butanodiol trimetilolpropano, 2,3 butilenglicol, dihidroxidietileter de la hidroquinona y sus derivados de condensación con óxido de propileno	Siempre que el objeto terminado no ceda isocianatos libres y etilenglicol.
Polivinil butiral	
Polivinilisobutileter	
Polivinilmetileter	
Polivinil - terbutileter	
Productos de la condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico y cítrico con polialcoholes de 3 a 6 átomos de carbono	
Productos de la condensación de:	
4,4' - dioxidifenil - 2,2' - propano	
4,4 - dioxidifenil - 1,1' - ciclohexano	
Difenil carbonato, con fosgeno	
Poliamidas:	
Productos de la condensación de	
Acido omega-aminoundecanoico Caprolactama	
Exametilendiamina con ácido adípico y/o sebásico	
Etilendiamina con ácidos grasos	
Polímeros de soja	
Copolímeros de los productos anteriores entre ellos	
Productos de condensación de formaldehído con melamina	En el caso de menajes, el límite permitido es una gama de formaldehído por ml. de solución y por cm2 de superficie (4). Los objetos deben ser sometidos a un lavado con agua a temperatura ambiente por dos horas; de este lavado están excluidas las películas y revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm.
Productos de condensación de formaldehído con urea	
Resinas epoxídicas	
Resinas fenólicas solas o modificadas con resinas gliceroftálicas, epoxídicas o polivinil butiráIicas o con alcohol butílico	Para barnices y esmaltes
Resinas glicerofálicas modificadas con aceite y estireno y/o alfametilestireno	
Resinas maleicas modificadas con colofonia y ácido abiético	
Resinas melamínicas modificadas con alcohol butílico	Para barnices y esmaltes
Resinas poliacetálicas	
Resinas ureicas modificadas con alcohol butílico	Para barnices y esmaltes
Tereftalato de polietilenglicol	

NOTAS

(1) Cuando no está explícitamente indicado lo contrario no existen otras limitaciones de empleo que las generales previstas en este Código
(2) Con esta denominación no se hace referencia a las resinas intercambiadoras de iones.
(3) Todos los objetos fabricados con estos materiales no deben contener más de 0,25 % de estireno residual, determinado por espectrofotometría en ultravioleta.
(4) La determinación del aldehído fórmico en objetos planos (platos) que tienen la superficie de resina melamínica, se efectúa poniendo el objeto en un recipiente de vidrio, con 100 ml. de solución acuosa de ácido acético al 3 % de modo que resulte cubierto con por lo menos, un espesor de 0,5 cm. del líquido de ataque.

El recipiente de vidrio debe ser cubierto con vidrio de reloj; después de una hora de contacto a temperatura ambiente, se dosa el formaldehído en 1 ml. de la solución por el método del ácido cromotrópico, midiendo la intensidad de la coloración violeta, con la obtenida en las mismas condiciones con una solución tipo de aldehído fórmico.

SEGUNDA PARTE: Aditivos

DENOMINACION	Condiciones, Limitaciones, Tolerancias de Empleo
Aceite de ricino y sus productos de deshidratación, hidrogenación y/o condensación con ácido adípico, sebásico y ftálico	
Aceites de siliconas	
Aceite de soja epoxidado	Con número de yodo inferior a 8 y contenido en oxígeno oxiránico de 6 a 7 por ciento.
Vaselina Líquida	Que cumpla los ensayos de pureza del presente Código.
Aceite de algodón	
Aceite de lino	
Aceite de palma y sus ácidos grasos	
Acetato de sodio	
Acetil - tributil - citrato	
Acetil - trietil - citrato	
Acetil - tri - 2 - etilexil - citrato	
Acido benzoico	
Acido cítrico	
Acido esteárico	
Acido ftálico	
Acido láurico	
Acido maleico	
Acido mirístico	
Acido oleico	
Acido palmítico	
Acido salicílico	
Acido sórbico y sus sales de calcio y potasio	
Acido sulforicinoleico	
Acido tartárico	
Adipato de di - 2 - etilexilo	
Adipato de di - isobutilo	
Adipato de polietileno	
Adipato de polipropileno	
Alcanfor	
Alcohol cetílico	
Alcohol octadecílico	
Alginato de amonio	
Alginato de propilenglicol	
Alginato de sodio	
Almidón	
Amianto	
Amidas del ácido erúcico	En cantidad no superior al 0,2 % de la materia plástica.
Amidas de los ácidos oleico, palmítico, esteárico y linoleico	En el caso de empaquetaduras en cantidades no superiores al 2 %; en otros casos en cantidades no superiores al 0,1 por ciento de la materia plástica.
Azodicarbonamida	En el caso de empaquetaduras en cantidad no superior al 2 % de la materia plástica; en otros casos en las condiciones previstas en el artículo.
Bentonita	
Benzoato de calcio	
Benzoato de magnesio	
Benzoato de sodio	
Bicarbonato de amonio	
Bióxido de titanio	
Bis - estearo - etilendiamina	En cantidad no superior al 0,2 % de la materia plástica

DENOMINACION	Condiciones, Limitaciones, Tolerancias de Empleo
Bisulfuro de molibdeno	
Butilato de hidroxianisol	
Caolín	
Carbonato de calcio	
Carbonato de magnesio	
Carbonato de sodio	
Carboximetilcelulosa	
Caseína	
Celulosa	
Cera carnauba	
Cera de abeja	
Cera montana	
Citrato de tributilo	
Citrato de trietilo	
Cloruro de calcio	
Cloruro de cetil piridinio	Para polipropileno y en cantidad no superior a 0,4 % de la materia plástica.
Colofonia	
Dextrina	
Dietilenglicol	Para alimentos sólidos secos.
Difenilfosfato de 2 - etilexilo	
Difenil tiourea	Para P.V.C. rígido y copolímeros de cloruro de vinilo con acetato de vinilo, exento de plastificantes y en cantidades no superiores a 0,5 % de la materia plástica y siempre que el producto terminado no ceda difeniltiourea.
2,2' Di - hidroxi - 4 - metoxi - benzofenona	En cantidades no superiores al 0,3 % de la materia plástica.
Dimetilpolixilosano	Exento de cloro y grupos alcoxihidrolizables; pérdida en peso no superior al 18 % por calentamiento durante 4 horas a 200°C; viscosidad 300 C.S. a 25°C; peso específico 0,96-0,97 a 25°C; índice de refracción 1.400 a 1.404 a 25°C.
Dioctil - bis - (2 - etil - eximaleato de estaño) (Derivados monoméricos y poliméricos)	Para P.V.C. y sus copolímeros de predominante contenido en P.V.C. exentos de plastificantes y en cantidad no superior al 1,5 % en total de la materia plástica y siempre que el objeto terminado no ceda los compuestos tal cual son o sus derivados.
Dioctil - bis - (2 - etilexil - tioglicolato de estaño (Derivados monoméricos y poliméricos)	
Dioctil - tiobenzoato (2 - etilexil - tioglicolato de estaño)	
2,6 - Diterbutil paracresol	
Dodecilbencenosulfonato de sodio	En el caso de empaquetaduras y masillas en cantidad no superior al 3 % de la materia plástica. En otros casos con las condiciones previstas en el artículo
Epoxi estearato de iso - octilo	
Estearato de butilo	
Ester de dietilenglicol con ácido esteárico	Para alimentos sólidos secos.
Esteres de glicerina y sorbitol con ácido erúcico, linoleico, mirístico, oleico, pelargónico, ricinoleico, esteárico y palmítico	
Esteres del ácido aminocrotónico con butilglicol	Para P.V.C. rígido y sus copolímeros de predominante contenido de P.V.C. exentos de plastificantes, en cantidad no superior al 3 %.
Esteres del ácido montánico con etanodiol y 1,3 butanodiol	Siempre que el objeto terminado no ceda etilenglicol.
Sales metálicas: palmitatos, ricinoleatos, eptanoatos, octanoatos de calcio, magnesio, litio, manganeso, aluminio, zinc, sodio y potasio.	
Esteres metílicos de la colofonia hidrogenada	
Etileter de polivinilo	Viscosidad 0,5 - 0,8 Centi-Poises al 1 % en benceno a 20° C.
Etil - ftalil - etilglicolato	
2 - Fenilendiol	En cantidad no superior al 1 % de la materia plástica.
Fibra de Vidrio	
Fosfato de calcio	
Fosfato de magnesio	
Fosfato de sodio	
Ftalato de dibutilo	Para alimentos de alto contenido en agua como jugos, conservas, emulsiones de aceite en agua con un contenido máximo de aceite del 5 o/o, y consiguientemente, no para mayonesas, margarina, manteca y quesos.
Ftalato de di - cicloexilo	
Ftalato de dietilo	
Ftalato de di - 2 - etilexilo	
Ftalato de di - isodecilo	
Ftalato de di - isoctilo	Para alimentos de alto contenido en agua como jugos, conservas, emulsiones de aceite en agua con un contenido máximo de aceite del 5 % y consiguientemente, no para mayonesas, margarina, manteca y quesos.
Ftalato de dimetilcicloexilo	
Ftalato de dimetoexietilo	
Ftalil butilglicolato de butilo	
Galato de propilo	
Gelatina animal comestible	
Glicerina	
Goma tragacanto	
Grafito	
Harina de guar	
Hidroxido de manganeso	
Hidroxetil - celulosa	
2 - (2' - hidroxi - 5 - metilfenil) benzotriazol	En cantidad no superior 0,2 % de la materia plástica.
2 - hidroxi - 4 - metoxi - benzofenona	En cantidad no superior al 0,3 % de la materia plástica.
2 - (2' - hidroxi - 3' - terbutil - 5' - metilfenil) - 5 - clorobenzotriazol	En cantidad no superior al 0,2 % de la materia plástica.
Lecitina de soja	
Manitol	
Metilcelulosa	
2,2' metilen - bis (4 - etil - 6 - terbutilfenol)	
2,2' - metilen - bis (4 - metil - 6 - terbutilfenol)	
1,1,3 - (2 metil - 4 - hidroxi - 5 - terbutilfenil) butano	En cantidad no superior al 0,2 % de la materia plástica.
Metilhidroxietilcelulosa	
Metilhidroxipropilcelulosa	
Monoestearato de polietilenglicol	Siempre que el producto terminado no ceda mono y dietilenglicol.
Monoleato de poliexilen - 20 - sorbitan	En cantidad no superior al 1 % de la materia plástica.
Negro de humo	Exento de hidrocarburos policíclicos, aromáticos y con extracto bencénico inferior a 0,1 %.
n-Octadecil - beta (4-hidroxi - 3 - 5 diterbutilfenil) propionato	En cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.
2n - Octiltio - 4,6 di(4' - hidroxi - 3', 5') -diterbutil) fenoxi - 1,3,5, - triazina	En cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.
Oxido de aluminio	
Oxido de calcio	
Oxido de hierro	
Oxido de magnesio	
Oxido de zinc	
Parafina	Que cumpla los ensayos de pureza del presente Código.
Parafina clorada	
Paraoxibenzoato de metilo	
Pectinas	
Pentaeritrita	
Polietilenimina	Para celulosa regenerada mono y biaxiada y para propileno, como agente anclante, en cantidad no superior a 0.005 por ciento mg. cm² siempre que el producto terminado no ceda etilenimina.
Polietilenglicol	Con peso molecular entre 400 y 4000 y siempre que el objeto terminado no ceda mono y dietilenglicol.
Polímeros derivados de la esterificación del ácido azelaico con alcoholes n-oxilico o 2, etilexilico.	
Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos puros, listados respectivamente a continuación:	Siempre que el producto terminado no ceda monómeros o compuestos de bajo peso molecular.
Acidos:	
acético	
acrílico	
adípico	
caprílico	
crotónico	
esteárico	
ftálico o isómeros	
fumárico	
grasos de coco	
grasos de palma	
mirístico	
láurico	
grasos de tallolio	
itácónico	
maleico	
palmítico	
sebásico	
Alcoholes:	
bisfenol	
1,3 butilglicol	
n-decilalcohol	
isodecilalcohol	
mono, di y polietilenglicoles	Siempre que el objeto terminado no ceda mono o dietilenglicol.
mono, di y polipropilenglicoles	
octílico	
glicerina	
pentaeritrita	
sorbitol	
trietilenglicol	
Propilenglicol	
Polipropilenglicoles	
Productos de la condensación del sorbitol y/o óxido de etileno	Siempre que el objeto terminado no ceda glicol etilénico.
Propionato de calcio	
Propionato de sodio	
Resinato de zinc	
Salicilato de fenilo	Para resinas acrílicas y en cantidades no superiores al 0,4 % de la materia plástica.
Salicilato de metilo	
Salicilato de 4 - ter - butil - fenilo	
Sebacato de dibutilo	
Sebacato de di - 2 - etilexilo	
Silice	
Silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio y magnesio	
Sorbitol	
Sulfato de bario	
Sulfato de calcio	
Sulfato de sodio	
Sulfito de sodio	
Sulforicinoato de sodio	
Talco	
Tartrato de butilo	
Tierra de infusorios (Diatomeas)	
4,4' tio-bis (6-terbutil-metacresol)	
Tiodipropionato de dicetilo	En cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.
Tiodipropionato de dilaurilo	En cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.
Tiodipropionato de di estearilo	En cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.
Triacetina	En cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.
Trietilenglicol	
Trifenil -nonil - fosfito	Para materias plásticas exentas de plastificantes y en cantidad no superior al 0,3 por ciento.

TABLA F

Pruebas de cesión:

Ante la imposibilidad de indicar para cada uno de los numerosísimos alimentos las respectivas pruebas de extracción, se indica a continuación una lista convencional de 6 tipos básicos de alimentos.

Cada alimento podrá ser asimilado a uno o más de dichos tipos básicos, según cual sea su naturaleza predominante.

Tipo 1: Productos acuosos no ácidos (están convencionalmente incluidos los productos acuosos con pH superior a 5).

Tipo 2: Productos acuosos ácidos (están convencionalmente incluidos los productos acuosos con pH menor o igual a 5).

Tipo 3: Productos acuosos ácidos o no ácidos conteniendo aceites o grasas.

Tipo 4: Productos grasos.

Tipo 5: Productos alcohólicos (excluídos los de contenido alcohólico inf. al 5 %).

Tipo 6: Productos sólidos secos.

Elección del extractante a emplear

El extractante a emplear en las pruebas de cesión, deberá ser elegido de manera de reproducir en cuanto sea posible la naturaleza del alimento que está en contacto con el objeto en examen. La gama de extractantes elegidos que reproducen los tipos básicos de alimentos arriba mencionados, es la siguiente:

Tipo 1: Agua destilada.

Tipo 2: Acido acético al 5 % en agua destilada (pickles, salsas, etc.
Acido cítrico al 5 % en agua destilada (jugos de frutas).

Tipo 3: Los extractantes indicados para los tipos 1 y 2, oportunamente elegidos, según los casos, y el 4.

Tipo 4: Heptano redestilado antes del uso con PE. 98,4°C.

Tipo 5: Alcohol etílico de idéntica concentración a la del producto a ensayar.

Tipo 6: En consideración a la mínima posibilidad de migración no es exigida la prueba de cesión alguna.

Algunos de estos extractantes pueden atacar ciertas materias plásticas, por lo cual no será posible usarlos. En tales casos y de ser factible deberán usarse los alimentos. De no serlo, deberán considerarse los siguientes extractantes: carbonato de sodio al 3 %, bicarbonato de sodio al 3 %, ácido láctico al 3 %, una solución azucarada al 20 % y una grasa líquida, tal como aceite animal o aceite vegetal, eligiendo los más adecuados de acuerdo con la naturaleza del alimento.

Temperaturas y tiempo de extracción

Se han elegido en forma tal de reproducir las posibles condiciones de conservación, elaboración y consumo del alimento, a saber:

1) **Conservación:** Contacto prolongado en condiciones refrigeradas o temperatura ambiente.
2) **Elaboración:** Condiciones que se verifican por plazos generalmente breves, tales como fases de elaboración, pasterización, esterilización, envasamiento en caliente, etcétera.
3) **Consumo:** Calentamiento del alimento dentro del mismo envase antes del consumo; uso de utensilios domésticos de plásticos en contacto con alimentos. Es por lo tanto necesario proceder a la elección del solvente a utilizar y de las condiciones en las cuales se realizarán las pruebas de cesión, conforme a la planilla Nº 1.

Realización de las pruebas

Se prepara un número de muestras tales que den una superficie de 600 cm^2, aproximadamente (superficie con la que está en contacto un litro de solución en un envase cúbico de 10 cm de lado). Los envases se lavan con un chorro de agua de la canilla, con agua destilada y se secan. Se llenan luego con el solvente elegido anteriormente, llevado a la temperatura indicada. Se cubren con una hoja de aluminio. Se colocan las muestras a la temperatura exigida y durante el tiempo indicado en planilla 1.

Para temperaturas más elevadas se deberá hacer uso del autoclave con termostato. Inmediatamente al vencimiento del tiempo fijado se reúne, en un matraz o vaso de vidrio neutro, el líquido contenido en los envases correspondientes a la misma muestra.

Se evapora (o destila) el solvente hasta reducirlo a un pequeño volumen y después se lo traslada cuantitativamente a una cápsula tarada y se prosigue la evaporación a seco sobre baño de maría. Las últimas porciones de solvente se eliminan colocando la cápsula en estufa a 110°C.

Se deja enfriar 30 minutos en desecador y luego se pesa. Paralelamente se realiza una prueba en blanco con una cantidad igual del solvente empleado, deduciendo de la prueba anterior el valor del residuo obtenido.

En caso que el solvente sea heptano, el valor del residuo debe ser dividido por 5. Si el valor obtenido de esta manera resulta superior a 50 ppm. para objetos de capacidad igual o superior a 250 cm^3, o a 0,06 mg/cm^2 para objetos de capacidad inferior a 250 cm^3; se somete el residuo de cesión a una extracción con cloroformo, según la siguiente técnica: Se añade el residuo, en la misma cápsula, 50 ml de cloroformo p.a. destilado recientemente, se calienta cuidadosamente y se filtra sobre papel Whatman Nº 41, lavando el filtro con el mismo solvente y recogiendo el filtrado en una cápsula tarada. Se evapora el solvente y se seca en estufa a 110°C. Se enfría en desecador durante 30 minutos, se pesa el nuevo residuo de cesión y se divide por 5 para su incorporación al cálculo.

Cálculo

En el caso de objetos de capacidad igual o superior a 250 cm^3, el resultado de la prueba de cesión, relacionado a la capacidad en agua del envase y expresado en ppm., se calcula de la siguiente forma:

$$Q = \frac{p.a.}{v.s.} 1000$$

P: Peso del residuo en mg, relacionado con un envase examinado.
A: Area de la superficie total del envase, inclusive la tapa expresada en cm^2.
V: Volumen del envase expresado en g de agua.
S: Superficie del envase puesta en contacto con el solvente expresada en cm2.

En el caso de objetos con capacidad inferior a 250 cm^3 el resultado de la prueba de cesión, expresada en mg/cm2, está dado por la fórmula:

$$Q = \frac{p}{s}$$

PLANILLA Nº 1

Pruebas de cesión. Solventes a emplear, temperaturas y duración del ensayo.

Condiciones de temperatura en el contacto * °C	Agua destilada Tipos 1 y 3	Acido acético al 5 %. Tipos 2 y 3	Heptano ** Tipos 3 y 4	Alcohol etílico en la concentración indicada Tipo 5
A) Conservación.				
de —5° a +5°C	5° - 10 días	5° - 10 días	5° - 30 minutos	5° - 10 días
de 5° a 40°	40° - 10 días	40° - 10 días	20° - 30 minutos	40° - 10 días
B) Elaboración.				
de 40° - 80°	80° - 2 horas	80° - 2 horas	40° - 15 minutos	80° - 2 horas
de 80° - 100°	100° - 30 minutos	100° - 30 minutos	50° - 15 minutos	—
Superior a 100°	120° - 15 minutos	120° - 15 minutos	60° - 15 minutos	—

* Temperatura efectiva a la que están expuestas la materia plástica y el alimento.
** El resultado obtenido en la prueba de cesión efectuada con Heptano debe dividirse por cinco (5).

V — IDENTIFICACION COMERCIAL. ROTULACION. PUBLICIDAD.

Artículo 220. — Queda prohibida en la presentación, rotulación, publicidad o propaganda comercial de los productos contemplados en el presente Código, el uso de inexactitudes, exageraciones u ocultamientos capaces de suscitar error, engaño, o confusión.

Artículo 221. — En la publicidad o propaganda, por cualquier medio que se realice, deberán respetarse las definiciones y demás condiciones del presente Código.

Artículo 222. — Se entiende por rotulación toda inscripción, leyenda o disposición que se imprima, adhiera o grabe a un producto o a su envase o envoltura de presentación comercial, que identifique al mismo, de acuerdo con las normas del presente Código. Toda rotulación, así como el texto de los prospectos o instrucciones que se acompañen al producto, debe ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 223. — Todo producto alimenticio, aditivo alimentario, condimento, bebida y sus materias primas, que circule o se tenga para la venta, deberá llevar un rótulo visible, redactado en castellano, en el que conste:

1) La designación del producto y su composición exacta en los casos establecidos en el presente Código. Exceptúanse del segundo requisito, del párrafo anterior, los productos que en cada caso determine la autoridad sanitaria nacional y los "aceites comestibles mezcla", a los que no les está permitido detallar la composición.
2) Peso o volumen neto de cada unidad de venta al público. En el caso de conservas, el peso neto incluirá el peso del medio cuando éste sea un complemento del producto, como, por ejemplo: aceite, salsa, caldo u otros si éstos fueran aprovechables.
3) Nombre y domicilio del productor o fabricante o fraccionador.
Si se trata de productos de importación, el lugar de origen, nombre y domicilio del importador, fraccionador, distribuidor o expendedor.
4) La expresión "Industria Argentina", en lugar visible, en los productos elaborados total o parcialmente en el país.
5) Número del certificado autorizante del producto otorgado por la autoridad sanitaria competente, y número del establecimiento elaborador.
6) Todo otro requisito exigido en el presente Código y leyes y disposiciones concordantes en vigencia.

Artículo 224. — Los productos que se elaboren en el país serán considerados como provenientes de la "Industria argentina", aun cuando se usen materias primas extranjeras en cualquier proporción.

Artículo 225. — Los productos importados que se entreguen al mercado sin sufrir modificaciones en su naturaleza, serán considerados como de la industria extranjera. Igual consideración merecerán si sólo sufrieran en el país una simple adición de trabajo (fraccionamiento, trasvasamiento). En estos casos deberá indicarse en idioma castellano y en caracteres visibles, que tales operaciones se han efectuado en el país.

Artículo 226. — Los rótulos para los productos alimenticios argentinos y aditivos alimentarios, destinados al consumo interno, deberán estar redactados en idioma castellano. Podrán incluirse las traducciones que se crean convenientes, pero no deberán ser consignadas en forma y caracteres más preponderantes de las redactadas en castellano.

Artículo 227. — En los rótulos de los productos alimenticios argentinos destinados exclusivamente a la exportación, podrán consignarse todas las leyendas en idioma extranjero.

Artículo 228. — En los productos alimenticios argentinos, destinados exclusivamente a la exportación, si el envase fuese de hojalata, la expresión "Industria Argentina", o su traducción, debe consignarse sobre él en forma indeleble, pudiendo llevar sus pesos y medidas en cualquier sistema, además del sistema métrico decimal.

Artículo 229. — Para los productos importados se permitirá la redacción del rotulado en idioma extranjero, exceptuando lo dispuesto en el último párrafo del artículo 225, debiendo asimismo expresar sus pesos y medidas en el sistema métrico decimal, sin perjuicio de consignar los correspondientes al sistema en uso en el país de origen o procedencia.

Artículo 230. — Los recipientes que contengan alimentos, aditivos alimentarios, bebidas y sus materias primas correspondientes, deberán tener inscripciones dando a conocer las denominaciones exactas de los mismos de acuerdo con el presente Código, en forma bien clara y visible, de manera que no puedan provocar engaño o confusión.

Artículo 231. — El empleo de toda indicación falsa o con tendencia engañosa sobre una parte cualquiera del rótulo, no se encontrará justificada por ninguna referencia que se haga a la opinión de un técnico o especialista ni por ninguna explicación que pretenda aclarar el uso de dicha indicación.

Artículo 232. — Los símbolos y dibujos empleados en los rótulos deben corresponder, en todos los casos, a los productos envasados y a la calidad que se ofrece.

Artículo 233. — Los productos artificiales no podrán llevar en sus rótulos, símbolos o dibujos que representen primeras materias de productos naturales.

Todo producto artificial, sobre cuya condición de tal no se prevenga al consumidor, se considerará como falsificado.

Artículo 234. — Prohíbese en los rótulos el empleo de las palabras "crema", "puro", "pura", "fresco", "fresca", "primera", "recomendado", "casero", "fino" "extrafino", "insuperable", "irremplazable" "fortificante" u otras expresiones semejantes que a juicio de la autoridad sanitaria induzcan a la atribución de valor o calidad especial, cualquiera sea la grafía utilizada si la fonética produjera análogo efecto. Sólo se admitirán las excepciones expresamente permitidas por este Código.

Artículo 235. — En los rótulos o anuncios no podrán emplearse indicaciones que se refieran a propiedades medicinales o terapéuticas. Los productos que lleven indicaciones de esta índole o se expongan a la venta asignándoles algún valor curativo, se considerarán especialidades medicinales y deberán tener la aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 236. — En general, las denominaciones geográficas de un país, región o población, no podrán usarse en la designación de los productos elaborados en otros lugares, cuando puedan inducir a engaño. Constituyen excepción las denominaciones geográficas extranjeras que por el uso se han transformado en genéricas para determinados alimentos y que, por esta razón, no componen denominaciones de origen.

Tales son: "Champagne", "Emmenthal", "Gruyere", "Habana", "Jerez", "Madera", "Málaga", "Oporto", "Roquefort", "Marsala", "Salsa Indiana", "Salsa Inglesa", "Salsa Portuguesa" y otras que se aprueben.

Artículo 237. — Queda prohibido designar productos nacionales (vinos, quesos y otros) con denominaciones geográficas argentinas que no correspondan a la región o lugar de elaboración. En algunos productos se permitirá utilizar dichas denominaciones anteponiendo las palabras "tipo", "imitación" o "estilo", impresas con letras de igual tamaño, forma y color. Se exceptúan los vinos nacionales, en cuyos rótulos no se admitirá, ni aún precedida de los vocablos "tipo", "cepa" o "estilo", denominaciones geográficas de zonas vitivinícolas del país que no sean las correspondientes a la de su elaboración.

Artículo 238. — En los envases cuyos contenidos puedan experimentar alteraciones ulteriores después de abiertos, deberá indicarse en el rótulo principal o en uno secundario, que el producto es de consumo inmediato. Asimismo, deberá indicarse las condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado y la fecha de envasado y vencimiento cuando correspondiere.

Artículo 239. — La indicación del contenido debe referirse únicamente al peso o volumen neto y la tolerancia entre el peso o volumen neto declarado en el rótulo, y el peso o volumen neto efectivo contenido en el envase que se expenda al público será de 3 por ciento en envases de hasta 5 litros o 5 kilos; de 2 por ciento para envases mayores de 5 litros o 5 kilos y hasta 20 litros o 20 kilos; y de 1 por ciento en envases mayores de 20 litros o 20 kilos.

Artículo 240. — La capacidad del envase debe guardar relación con el volumen real del producto, no pudiendo existir entre ambos una diferencia mayor del 10 por ciento cuando se trate de envases opacos herméticamente cerrados y del 5 por ciento cuando se trate de envases transparentes.

Artículo 241. — Los productos nacionales semejantes, por determinadas condiciones, aspecto, sabor, forma, composición, etc., a productos extranjeros que no tengan análogos en nuestro país, pueden ser designados con el nombre usual con que dichos productos circulan en el comercio, seguido del calificativo "argentino" o del nombre técnico exacto del reemplazante, en los casos de productos vegetales o animales, por ejemplo: "Caviar argentino", "Atún argentino", etcétera.

Artículo 242. — Queda prohibido el uso de denominaciones vagas o incompletas que no expresen claramente la naturaleza del producto, como ser: harina alimenticia, pescado en aceite, etcétera.

Artículo 243. — La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los lugares de fabricación o envase de los mismos, quedando prohibida la tenencia de rótulos fuera de los establecimientos mencionados.

Artículo 244. — Queda prohibido el uso de rótulos que tengan enmiendas, correcciones, leyendas agregadas con caracteres diferentes a las tipográficas que correspondan a los mismos, así como la superposición de rótulos en los envases.

Artículo 245. — En ningún caso se permitirá en los comercios de venta, mayoristas o minoristas, la existencia de productos alimenticios en envases que carezcan de los rótulos correspondientes, o que los mismos se presenten ilegibles, sucios, deteriorados o parcialmente arrancados.

Artículo 246. — En los productos que contengan antioxidantes, colorantes o conservantes, de uso permitido, éstos deberán declararse en el rótulo (por ejemplo: "contiene colorante permitido"), con las excepciones previstas en el presente Código pudiendo indicarse, asimismo, su nombre.

VI — ALIMENTOS CARNEOS Y AFINES
CARNES DE CONSUMO FRESCAS Y ENVASADAS

Artículo 247. — Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados

aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena.

La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

Por extensión se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Artículo 248. — Se considera como carne fresca la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.

La carne de ganado fresca que se expenda después de veinticuatro horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5° C en cámaras frigoríficas.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Sellada por la inspección sanitaria, salvo en los animales pequeños o en las especies y casos debidamente autorizados en que esté permitida. Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La inobservancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien la expenda o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes.

Artículo 249. — Previamente al faenamiento se autoriza el tratamiento del animal, aplicando por vía intraperitoneal una solución de clorhidrato de oxitetraciclina, de modo tal que la concentración resultante del antibiótico sea de 6 mg por Kg vivo. El animal será sacrificado 1 hora 30 minutos después de inyectado. La carne así tratada, las conservas elaboradas con ella y sus derivados, deben ser identificados en forma visible, de modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento que se ha aplicado. Los establecimientos que usen el método de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

Artículo 250. — Se considera carne abombada o manida, la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca.

Artículo 251. — Se considera como carne flaca, cuando a simple vista no puede verse ni grasa ni tejido fibroso; se considera magra, cuando es de una escasa gordura; grasa o gorda, cuando contiene grasa macroscópica en regular o abundante cantidad y fibrosa, cuando predomina en ella el tejido conjuntivo.

Artículo 252. — Denomínase menudencias los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofes), encéfalo (sesos), médula espinal (filet), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos).

Artículo 253. — Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contenga productos de alteración; las que presenten más de 30 miligramos de nitrógeno básico volátil por cien gramos; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.

Artículo 254. — Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.

Artículo 255. — Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente.

Artículo 256. — Las aves podrán venderse indistintamente vivas o muertas. Las aves vivas serán sometidas a la respectiva inspección veterinaria y mantenida en lugares y condiciones adecuadas, con suficiente higiene para garantizar su perfecto estado hasta ser expendidas al público. Las aves muertas se venderán evisceradas, permitiéndose la inclusión de los menudos en la cavidad abdominal, convenientemente envueltos. Igualmente las aves serán sacrificadas en los locales que, como mataderos y peladeros, sean habilitados por la autoridad veterinaria la que ejercerá una inspección permanente durante la faena.

Artículo 257. — Se autoriza la venta de aves muertas, evisceradas que hayan sido tratadas por inmersión en soluciones de clortetraciclina y clorhidrato de oxitetraciclina de concentración tal que la remanente en las aves tratadas no exceda de 7 ppm.

La de clorhidrato de oxitetraciclina no será mayor que la concentración de la solución a usar, o sea 10 ppm.

Las aves que se hayan sometido a este proceso de conservación deberán ser identificadas en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado.

Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico sanitario.

Artículo 258. — Se entiende por productos cárneos, los elaborados a base de carne. Los productos de origen animal se denominarán de acuerdo a su procedencia:

a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo las especies domésticas y silvestres;
b) Productos avícolas, cuando procedan de las aves (carne, huevos);
c) Productos de la pesca: pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, ya sea de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana.

Artículo 259. — El transporte de Carnes Frescas de consumo deberá hacerse:

1) En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad.

PRODUCTOS DE LA CAZA

Artículo 260. — El expendio al estado fresco de productos de la caza procedentes de especies mamíferas y de aves no criadas en cautividad, sólo podrá practicarse en períodos que no son de veda y siempre que no contravengan las disposiciones de las leyes de caza y sus reglamentos.

Artículo 261. — Se consideran productos de Caza Mayor: Jabalí (Sus scrofa), pecarí labiado (Tayassu pecari), pecarí de collar, pecarí rosillo (Pecarí tajacu); ciervo (Axis axis); gamo europeo (Cervus elaphus); Chancho del monte (Tayasuidos), guanaco (Lama guanicoe).

Artículo 262. — Se consideran productos de Caza Menor: Liebres (Lepus europaeus); Vizcacha de la pampa (Lagostomus maximus); Peludos (Chaetophractus villosus); Mulitas de la pampa (Dasypus hybridus); Avutardas de Magallanes o pecho blanco (Chloephaga leucoptera); Avutarda chica o de cabeza colorada (Chloephaga rubidiceps); Nutria (Myocaster coypus); conejo (Orytolagus cuniculus); paloma torcaza mediana (Zenaidura auriculata); paloma manchada o cenicienta (Columba maculosa), perdiz, faisán, etc.

Artículo 263. — Las condiciones sanitarias que deben reunir los productos de la caza para su expendio, así como la inspección de las mismas, estará a cargo de la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 264. — Las industrias que elaboren conservas con las carnes de productos de la caza, sólo podrán adquirir la materia prima durante las épocas permitidas y utilizarla previa Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 265. — Queda expresamente prohibido el expendio al estado fresco, así como la elaboración de conservas con productos provenientes de la caza deportiva.

Artículo 266. — Las conservas elaboradas con productos de la caza, cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 267. — Los productos procedentes de especies no domésticas criadas en cautividad, podrán expenderse en toda época del año, siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

1) Tener registrado el criadero ante las autoridades competentes.
2) El haber sido los animales previamente examinados y declarados aptos para el consumo, por la Inspección Veterinaria Oficial.
3) La elaboración de conservas con estas especies, se hará previa declaración de aptitud por la Inspección Veterinaria Oficial.

Artículo 268. — Las conservas elaboradas con especies no domésticas criadas en cautividad, cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 269. — Todo producto procedente de la caza o de criaderos cuyo expendio se autorice para el consumo humano ya sea en estado fresco o elaborado (conservas), deberá hacerse con la denominación vulgar o vernácula, sin perjuicio de que se incluya además el nombre científico.

Artículo 270. — Con la denominación de Productos de Pesquería, se entiende: los peces, crustáceos, moluscos, batracios (ranas), quelonios (tortugas) y las conservas y preparados elaborados con ellos o partes de los mismos, debiendo pertenecer a especies comestibles.

Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Para los capturados en aguas argentinas y los que provienen de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización, se tendrán en cuenta la nomenclatura siguiente:

PECES DE AGUA DULCE

Familia	Especie	Nombre común
Trygonidae	Potamotrygon motoro	Raya de río
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
Characinidae	Astyanax spp.	Mojarras
Characinidae	Curimata sp.	Huevada
Characinidae	Prochilodus platensis	Sábalo
Characinidae	Leporinus spp.	Bogas
Characinidae	Brycon spp.	Pirapitaes
Characinidae	Triportheus spp.	Mojarras
Characinidae	Hoplias malabaricus	Tararira
Characinidae	Colossoma spp.	Pacúes
Doradidae	Oxydoras Kneri	Armado chancho
Doradidae	Pterodoras granulosus	Armado
Ageneiosidae	Ageneiosus spp.	Manduvica
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
Pimelodidae	Pimelodus clarias	Bagre amarillo
Pimelodidae	Luciopimelodus pati	Patí
Pimelodidae	Pimelodella spp.	Bagaritos
Pimelodidae	Pseudoplatystoma spp.	Surubíes
Pimelodidae	Zungaro spp.	Manguruyúes
Callichthydae	Callichthys spp.	Cascarudo
Atherinidae	....	Pejerreyes
Serranidae	Percichthys spp.	Trucha criolla
Sciaenidae	Plagioscion spp.	Corvinas de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Percichthydae	Percichthys spp.	Perca (Trucha criolla)
Salmonidae	Salmo fario.	Trucha marrón
Salmonidae	Salmo irideus	Trucha arco-iris
Salmonidae	Salvelinus fontanalis	Trucha de arroyo
Salmonidae	Salmo Salar Sebago	Salmón encerrado
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río (sardón)

PECES MARINOS

Familia	Especie	Nombre común
Bothidae	Paralichthys spp.	Lenguados
Bothidae	Oncopterus darwinii	Lenguado
Gadidae	Urophycis brasiliensis	Brótola
Gadidae	Micromesistius australis	Polaca
Gadidae	Merluccius merluccius hubbsi	Merluza
Macruridae	Macroronus magellanicus	Merluza de cola
Ariidae	Tachysurus barbus	Bagre
Ariidae	Genidens genidens	Bagre
Congridae	Conger conger	Congrio
Serranidae	Acanthistius brasilianus	Mero
Sciaenidae	Pogonias cromis	Corvina negra
Sciaenidae	Umbrina canosai	Pargo
Sciaenidae	Micropogon opercularis	Corvina blanca
Sciaenidae	Cynoscion striatus	Pescadilla
Sciaenidae	Macrodon ancylodon	Pescadilla real
Sparidae	Pagrus sedecim	Besugo
Sparidae	Diplodus argenteus	Sargo
Sparidae	Boridia grossidens	Burriqueta
Mullidae	Mullus argentinas	Trilla
Cirrhitidae	Cheilodactylus berg	Castañeta
Mugiloididae	Pinguipes spp.	Salmones de mar (chanchitos)
Percophidae	Percophis brasiliensis	Pez palo
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Merluza negra
Nototheniidae	Eleginops maclovinus	Róbalo patagónico
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Abadejo
Scorpaenidae	Helicolenus dactylopterus Lahillei	Rubio
Triglidae	Prionotus punctatus	Testolín azul
Triglidae	Prionotus nudigula	Testolín rojo
Mugilidae	Mugil spp.	Lisas
Atherinidae	....	Pejerreyes de mar
Atherinidae	Austroatherina incisa	Cornalito
Pomatomidae	Pomatomus saltatrix	Anchoa de banco
Carangidae	Trachinotus spp.	Pámpanos
Carangidae	Trachurus picturatus australis	Jurel
Carangidae	Seriola lalandei	Pez limón
Carangidae	Seriola rivoliana	Pez limón
Carangidae	Parona signata	Palometa
Nomeidae	Seriorella porosa	Savorín
Clupeidae	Clupea fuegensis	Sardina fueguina
Clupeidae	Brevoortia spp.	Lachas
Clupeidae	Sardinella aurita	Sardinela
Engraulidae	Engraulis anchoita	Anchoíta
Scombridae	Sarda sarda	Bonito
Thunnidae	Thunnus alalunga	Albacora
Thunnidae	Thunnus obesus	Atún patudo (ojos grandes)
Thunnidae	Thunnus thynnus	Atún rojo (aleta azul)
Thunnidae	Thunnus albacares	Rabil (aleta amarilla)
Thunnidae	Euthynnus pelamis	Barrilete
Thunnidae	Auxis thazard	Melba
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Sable
Scombridae	Scomber japonicus marplatensis	Caballa (magru)
Gempylidae	Thyrsitops lepidopodea	Caballa blanca (sierra)
Istiophoridae	Istiophorus brasiliensis	Pez vela
Xiphiidae	Xiphias gladius	Pez espada
Hexanchidae	Hexanchus griseus	Tiburón gris
Hexanchidae	Notorhynchus pectorosus	Tiburón moteado
Lamnidae	Alopias vulpinus	Tiburón zorro
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Bacota
Carcharhinidae	Mustelus schmitti	Gatuso
Carcharhinidae	Mustelus canis	Palomo
Carcharhinidae	Galeorhinus vitaminicus	Cazón vitamínico
Sphyrnidae	Sphyrna spp.	Peces martillo
Squalidae	Squalus fernandinus	Tiburón espinoso
Squatinidae	Squatina spp.	Peces ángel
Rhinobatidae	Rhinobatus percellens	Guitarra
Rhinobatidae	Syrhina Brevirostris	Guitarra chica
Rajidae	....	Rayas
Rajidae	Raja castelnaui	Raya
Myliobatidae	....	Chuchos
Callorhynchidae	Callorhynchus callorynchus	Pez elefante o pez [illegible]

CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

Crustáceos

Familia	Especie	Nombre común
Penaeidae	Hymenopenaeus mulleri	Langostino
Penaeidae	Artemesia longinauris	Camarón

Canthidae	Platyxanthus sp.	Cangrejo de piedras
Portunidae	Ovalipes punctatus	Cangrejo nadador
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Centolla
Moluscos de agua dulce		
Mutelidae	Diplodon spp.	Cucharas de agua
Mutelidae	Anodontites spp.	Bobas
Moluscos marinos		
Ostreidae	Ostrea spp.	Ostras
Pectinidae	Pecten spp.	Vieyras
Mytilidae	Mytilus spp.	Mejillones
Mytilidae	Aulacomya ater	Cholga
Veneridae	Prototaca antigua	Almeja rayada
Loliginidae	Loligo spp.	Calamaretes
Ommastrephidae	Illex illecebrosus argentinus	Calamar
Octopodidae	Octopus spp.	Pulpos

PESCADOS FRESCOS

Artículo 271. — Se consideran pescados frescos o pescados del día los que no hayan sufrido ninguna operación para conservarlos y se mantengan inalterados.

En las pescaderías, lugares de venta y medios de transportes, deberán conservar en refrigeradoras o recipientes con hielo en proporción adecuada.

Se autoriza la venta de pescado íntegro que haya sido tratado por inmersión durante 5 minutos en una solución de clorhidrato de oxitetraciclina, cuya concentración sea de 36 ppm., o bien mantenido con hielo al que se le ha agregado dicho conservador en la proporción de 5 ppm.

Los pescados que se hayan sometido a este proceso de conservación deberán ser identificados en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado. Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico sanitario.

Artículo 272. — Queda prohibida la venta de pescado en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabezas, ojos y agallas. La subdivisión en trozos o filetes sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato. Como excepción, se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando, previa autorización especial para cada firma otorgada por la autoridad competente:

a) El pescado se conserve enfriado desde su extracción hasta su llegada a la fábrica;
b) Los filetes y|o trozos se preparen en establecimientos autorizados, dotados de inspección oficial permanente y se conserven congelados o enfriados hasta su venta al público. En este último caso, es decir, cuando se transporten y|o conserven enfriados, su venta al público sólo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración, debiendo los envases llevar la fecha de ésta. Se inutilizará en el acto todo pescado que acuse un pH superior a 7,5 y un tenor mayor de 125 mg de nitrógeno amoniacal por cien gramos de materia seca y características organolépticas anormales. Hacen excepción, en cuanto a la cantidad de amoníaco, los Elasmobranquios.

Artículo 273. — Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua hirviendo (con o sin adición de vinagre), hecha inmediatamente de extraídos del agua. Antes de encajonarlos o envasarlos para su transporte, deben enfriarse.

Deberán presentar los caracteres siguientes: color rojo de la caparazón, consistencia rígida, olor fuerte pero agradable, cola replegada bajo el tórax, carne blanca y firme.

Como excepción se tolera una ligerísima reacción de amoníaco (Verda y Emma)

Artículo 274. — Los crustáceos de gran tamaño como la langosta, podrán expenderse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación y la caparazón húmeda y brillante.

Artículo 275. — Los moluscos bibalbos (ostras, mejillones, berberechos) se expenderán vivos.

Los moluscos cefalópodos (calamar, pulpo, jibia) deberán presentar la piel suave y húmeda, el ojo brillante y la carne consistente y elástica.

Los moluscos gasterópodos (caracol marino o terrestre) se expenderán vivos.

Artículo 276. — Será considerado inapto para la alimentación, ya sea para consumo directo o para conserva y decomisado sin más trámite, todo producto de la pesca:

1) En mal estado de conservación o que con la apariencia de fresco por mantenerse con hielo o haberse tratado con clorhidrato de oxitetraciclina, acusen reacción de indol o contengan más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 g de parte comestible (método de Weber - Wilson - Kumura).
2) Que contenga sustancias conservadoras o antisépticas (excepto sal común) no autorizadas.
3) Procedente de pesca realizada en malas condiciones o en lugares contaminados.
4) Que haya sido recogido flotando, muerto o moribundo.
5) Que presente signos de enfermedad microbiana, parasitaria o tóxica.
6) Que circule en malas condiciones de conservación e higiene
7) Que se expendan mutilados.

Artículo 277. — Los envases que contengan productos derivados de la pesca, además de satisfacer las exigencias del presente y tener la aprobación de la autoridad sanitaria nacional, deberán llevar la declaración del lugar de elaboración.

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso, de capacidad de hasta 40 kilogramos neto, para el envase de pescado congelado, salado y seco (tipo bacalao) o ahumado, con destino al comercio, debiendo estar revestido interiormente con papel impermeable.

CONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL

CONSERVAS DE GANADO Y AVES EN GENERAL

Artículo 278. — Con la denominación de conserva de origen animal, se entiende el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne, con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido.

Artículo 279. — Se entiende por Conserva Mixta, la preparada con productos de origen animal y vegetal juntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan. Esta definición no comprende a las conservas de origen animal con el agregado de salsas o de aditivos de origen vegetal

En las conservas mixtas se deberá declarar en el rótulo, en forma y lugar bien visible, los componentes en orden decreciente de su proporción. Se exceptúan de esta obligación los preparados coquinarios compuestos que se expendan bajo el nombre de una preparación alimenticia (p. ej.: buseca, etc.).

Artículo 280. — Las conservas después de su tratamiento térmico adecuado en tiempo y temperatura, serán enfriadas inmediatamente y apiladas por tipo de conserva y tamaño de envases, los que deberán permanecer en un local-estufa a una temperatura de 30°C durante un tiempo no menor de 15 días.

De cada partida de conservas se extraerá una muestra representativa para cada tipo y para los diferentes envases, las que serán mantenidas en estufa por un lapso no menor de 5 días, unas a temperatura de 37°C y otras a 55°C.

Artículo 281. — El envasado de conservas de cualquier origen y naturaleza se hará por medios mecánicos, exceptuando aquellos casos en que no pueda ser exigida por razones tecnológicas, admitiéndose únicamente el manipuleo para el ajuste del contenido.

Artículo 282. — Queda prohibido llenar los envases por inmersión de éstos en el producto a contener, así como la reutilización con fines alimentarios humanos, de los sobrantes de salmueras, jugos, jarabes, salsas, aceite, etc., obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo.

Artículo 283. — Queda prohibido en las casas de comida (hoteles, restaurantes, cantinas, rotiserías, etc.) elaborar preparaciones alimenticias de cualquier naturaleza para consumo de sus comensales o para su venta, cuando no se mantengan constantemente a una temperatura inferior a 4°C o que presenta un pH superior a 4,3.

Artículo 284. — Queda permitido en los líquidos de cura el empleo de nitratos de sodio o potasio de forma tal, que los nitratos residuales en el producto curado no exceda de 300 ppm. expresados en nitrato de sodio; nitrito de sodio en forma tal que el nitrito residual en el producto curado no exceda de 200 ppm. expresado en nitrito de sodio. Queda permitido, asimismo, el empleo de monofosfato monosódico, monofosfato monopotásico, difosfato disódico, monofosfato disódico, difosfato tetrasódico, trifosfato de sodio y polifosfato de sodio, en la concentración máxima de 5 por ciento y siempre que los productos curados no contengan más de 0,5 por ciento de los fosfatos respectivos. El empleo de los aditivos a base de fosfatos no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

Artículo 285. — Las conservas de carne deben satisfacer las siguientes condiciones:

1) No acusar reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptan ligeros vestigios de hidrógeno sulfurado en las carnes curadas, envasadas (Corned beef, lenguas, etc.).
   Como excepción puede admitirse en las conservas de crustáceos un principio de ennegrecimiento.
2) La sal empleada (excepto en las conservas de pescados y mariscos) no debe contener más de 5 por ciento de salitre (nitrato de potasio o de sodio) ni más de 0,4 por ciento de nitrito de sodio.
3) No debe contener ninguna sustancia destinada a disminuir su valor alimentario ni un exceso de condimentos que tiendan a disimular defectos de la materia prima.
4) Llevar en forma visible, en los casos particulares exigidos por la autoridad sanitaria, la fecha de envasamiento y de expiración del producto, la que deberá colocarse en el rótulo principal mediante un sello, o perforada o a presión sobre la tapa.
   Queda prohibido agregarla en marbetes, fajas o cédulas postizas o sobrepuestas, salvo en los productos de importación.
5) No contener sustancias tóxicas, bacterias patógenas, toxicogénicas ni tóxicos microbianos.
6) Queda permitido agregar, sin declaración, en las conservas de origen animal y afines, leche, huevos, especias, sustancias aromáticas permitidas, cloruro de sodio, azúcares, miel y no más de 10 por ciento de materias amiláceas (harina, almidón, féculas).

PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES

Artículo 286. — Considérase como salazones, a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos de cerdo salados.

Artículo 287. — Se entiende por **bondiola**, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Artículo 288. — Se entiende por **cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada**, una salazón preparada con cada una de las partes anatómicas designadas

Artículo 289. — Se entiende por **cecina**, una salazón preparada con carne magra de cerdo o vacuno salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Artículo 290. — Se entiende por **chalona**, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Artículo 291. — Se entiende por **tasajo**, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Artículo 292. — Se entiende por **charque o charqui**, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. No se incluye en esta designación el preparado sin sal.

Artículo 293. — Se entiende por **jamón crudo**, una salazón preparada con el pernil del cerdo, con o sin condimentos autorizados, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.

Artículo 294. — Se entiende por **jamón cocido**, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada, con o sin condimentos autorizados.

Artículo 295. — Se entiende por **paleta de cerdo cruda salada**, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo, con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.

Artículo 296. — Se entiende por **paleta cocida y salada**, una salazón preparada con la pieza anatómica descripta en el apartado anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.

Artículo 297. — Se entiende por **paleta de cerdo desosada y salada**, cruda o cocida, según el caso, la salazón preparada con el miembro anterior del cerdo, con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo.

Artículo 298. — Se entiende por **panceta salada**, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Artículo 299. — Se entiende por **tocino salado**, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Artículo 300. — Se entiende por **unto salado**, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.

Artículo 301. — Las salazones que se terminen con ahumado deberán designarse con esta característica (p.a. panceta salada y ahumada, jamón crudo ahumado etcétera).

CHACINADOS

Artículo 302. — Se entiende por **chacinados**, los productos preparados sobre la base de carne y|o sangre, vísceras y otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

Artículo 303. — Se entiende por **embutidos**, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y|o consumo carezcan del continente.

Artículo 304. — Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos y embutidos cocidos.

Artículo 305. — Se entiende por **embutidos frescos**, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre uno (1) y seis (6) días, recomendándose su conservación en frío.

Artículo 306. — Se entiende por **embutidos secos**, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

Artículo 307. — Se entiende por **embutidos cocidos**, cualquiera sea su forma de elaboración, los que sufren un proceso de cocción por calor seco (estufas) o en agua, con o sin sal, o al vapor.

Artículo 308. — Se entiende por **chacinados no embutidos**, todos los no comprendidos en los que se definen como embutidos.

Artículo 309. — Se entiende por **fiambre**, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos.

Artículo 310. — Las mezclas o pastas de carne para embutir que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.

Artículo 311. — Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día.

En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Artículo 312. — Las tripas naturales utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización, debiéndose en todos los casos después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada

Artículo 313. — Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Artículo 314. — En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 315. — Los embutidos en aceite, deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Artículo 316. — No podrán elaborarse chacinados:

a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
b) Con aditivos no incluidos en este Código.
c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Código.
d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Artículo 317. — Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas fláccidas o de consistencia anormal.
c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

Artículo 318. — En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición.

Artículo 319. — En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

Artículo 320. — La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

Artículo 321. — Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

Artículo 322. — En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el veinticinco (25) por ciento del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del setenta y ocho (78) por ciento de agua.

Artículo 323. — En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al tres (3) por ciento en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.

EMBUTIDOS FRESCOS

Artículo 324. — Son embutidos frescos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados: butifarra, codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford.

Artículo 325. — Con el nombre genérico de butifarra se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, cuya pasta sufre un escaldado antes de ser embutida.

Artículo 326. — Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno con el agregado o no de piel cruda picada de cerdo, sal, salitre, especias y vino blanco.

Artículo 327. — Con el nombre genérico de chorizos frescos se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de otras adiciones de uso permitido.

Artículo 328. — Se entiende por longaniza parrillera el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otras adiciones de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Artículo 329. — Con el nombre genérico de salchicha fresca se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.

Artículo 330. — Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del veinte (20) por ciento.

EMBUTIDOS SECOS

Artículo 331. — Son embutidos secos de acuerdo con la definición, los siguientes chacinados: "cervelat", chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salamines, sopresatta a la italiana.

Artículo 332. — Se entiende por Cervelat, el embutido seco elaborado con carne y grasa de cerdo, picadas finas, adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca.

Artículo 333. — Con el nombre genérico de chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y pimentón. Debe ser ahumado.

Artículo 334. — Con el nombre genérico de longaniza se entiende el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

Artículo 335. — Se entiende por longaniza a la española, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Artículo 336. — Se entiende por longaniza a la napolitana, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Artículo 337. — Con el nombre de lomo embuchado a la española se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoádicos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.

Artículo 338. — Con el nombre genérico de salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

Artículo 339. — Con el nombre de salamines se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

Artículo 340. — Se entiende por sopresatta a la italiana, el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano.

EMBUTIDOS COCIDOS

Artículo 341. — Son embutidos cocidos de acuerdo con la definición, los siguientes chacinados: "burzot en cuero", morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, mortadela, pata rellena, salame ruso o tipo polonés, salchicha tipo Frankfurt, salchicha tipo Viena, salchichón con jamón, salchicha de carne, sobreasada.

Artículo 342. — Se entiende por burzot en cuero, el embutido cocido, elaborado con la pasta del "burzot" embutida en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

Artículo 343. — Con el nombre genérico de morcilla se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias que hacen al producto y previamente autorizadas.

Artículo 344. — Se entiende por morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre obtenida de la anterior forma y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, almidón o féculas.

Artículo 345. — Se entiende por morcillón con lengua, el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo recolectada directamente durante el degüello en buenas condiciones higiénicas y en recipientes bien limpios, cueros de cerdo y lengua, moldeada, con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.

Artículo 346. — Con el nombre genérico de mortadela, se entiende el embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.

Artículo 347. — Se entiende por pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros picados de cerdo, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de cerdo, fresco o salado.

Artículo 348. — Se entiende por salame ruso o salame tipo polonés, el embutido cocido elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo picado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro, almidones o féculas.

Artículo 349. — Con el nombre de salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial.

Artículo 350. — Con la denominación genérica de salchichón, se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno u otro continente autorizado.

Artículo 351. — Se entiende por salchichón con jamón, el embutido cocido elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Artículo 352. — Se entiende por salchichón de carne, el embutido cocido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, Coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Artículo 353. — Con la denominación de sobreasada o sobreasada mallorquina, se entiende el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

Artículo 354. — Se entiende por chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición, los siguientes: arrollado criollo, "burzot", cima, chinesco, fantasía, florentina, galantina, galantina a la francesa, galantina de cabeza, galantina de lengua, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina ojo de rey, galantina panceta arrollada, galantina tres en uno, galantina vienesa, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán, queso de cerdo alemán colorado, rulada.

Artículo 355. — Se entiende por arrollado criollo, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.

Artículo 356. — Se entiende por burzot, un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.

Artículo 357. — Con el nombre genérico de cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de ganso, cima de pavo) se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación, a la que se agrega especias, legumbres, verduras, huevo y féculas o almidones. Introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El procedimiento se termina con la cocción.

Artículo 358. — Se entiende por chinesco, un chacinado elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocicos de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción.

Artículo 359. — Se entiende por fantasía, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción.

Artículo 360. — Se entiende por florentina el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo y cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.

Artículo 361. — Con el nombre genérico de galantina, se entiende el chacinado no embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con o sin adición de tocino; sal, salitre, especias, cuero picado de cerdo y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad.

Artículo 362. — Se entiende por galantina a la francesa, el chacinado no embutido, elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre; pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, intercalando la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocción.

Artículo 363. — Se entiende por galantina de cabeza, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolo a cocimiento.

Artículo 364. — Se entiende por galantina de lengua, el chacinado no embutido, elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolo a cocimiento.

Artículo 365. — Se entiende por galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 366. — Se entiende por galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 367. — Se entiende por galantina ojo de rey, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, tocino y tendones de vacunos, con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, presionando la masa complementaria, dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada sometiéndola a cocimiento.

Artículo 368. — Se entiende por galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno y panceta fresca, con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiado.

Artículo 369. — Se entiende por **galantina tres en uno**, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes, cubiertos con epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 370. — Se entiende por **galantina vienesa**, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino, al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 371. — Se entiende por **lechón arrollado**, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Artículo 372. — Se entiende por **matambre arrollado**, el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.

Artículo 373. — Se entiende por **picadillo de jamón**, el chacinado no embutido, preparado con carne de cerdo curada, tocino y carne vacuna, con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina. La masa preparada en picadillo, es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 374. — Se entiende por **queso de cerdo**, el chacinado no embutido elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 375. — Se entiende por **queso de cerdo alemán**, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempos apropiados.

Artículo 376. — Se entiende por **queso de cerdo alemán colorado**, un chacinado no embutido, elaborado como el descripto en el artículo anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

Artículo 377. — Se entiende por **rulada**, en forma genérica, el chacinado no embutido, elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.

Artículo 378. — Los fabricantes de chacinados y salazones están obligados a expender sus productos con el sello de la inspección oficial competente y las etiquetas correspondientes, de acuerdo al presente. Los que expendan chacinados y salazones fraccionados, están obligados a conservar los sellos de inspección hasta el momento de dispensar la última porción del producto. Las infracciones a estas disposiciones hará pasible de decomiso inmediato y el producto será considerado como de elaboración clandestina y la aplicación de las penalidades correspondientes.

DIFERENTES CONSERVAS DE CARNE

Artículo 379. — Se entiende por **carne vacuna curada y cocida** (Corned beef), una conserva elaborada con carne vacuna, desosada, trozada, cocida y curada. El contenido de agua al 100 - 105°C del producto terminado libre de grasa, no superará el sesenta y ocho (68) por ciento, y las cenizas a 500 - 550° C el cuatro (4) por ciento.

Artículo 380. — Se entiende por **carne ovina curada y cocida** (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada. Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna curada y cocida (Corned beef).

Artículo 381. — Se entiende por **carne porcina curada y cocida** (Corned pork), una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida. Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al veintidós (22) por ciento.

Artículo 382. — Se entiende por **carne vacuna sin curar y cocida** (Boiled beef), una conserva preparada como el "Corned beef", pero empleando carne sin curar.

Artículo 383. — Se entiende por **carne ovina sin curar y cocida** (Boiled mutton), una conserva preparada como el "corned mutton", pero empleando carne sin curar.

Artículo 384. — Se entiende por **carne porcina sin curar y cocida** (Boiled pork), una conserva preparada como el "corned pork", pero empleando carne sin curar.

Artículo 385. — La mezcla de carnes de distintas especies animales, debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentajes.

Artículo 386. — Se entiende por **carne vacuna asada** (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada. El agua del producto, libre de grasa, no superará el setenta (70) por ciento y las cenizas serán término medio de dos y medio (2,5) por ciento a 500 - 550°C.

Artículo 387. — Se entiende por **bife de lomo a la plancha** (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifes de músculos psoádicos de vacuno, asados a la plancha.

Artículo 388. Se entiende por **bifes de vacuno con cebolla** (Steat and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

Artículo 389. — Se entiende por **conserva de bife hamburgués**, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

Artículo 390. — Se entiende por **pecho vacuno** (Brisket beef), a la conserva elaborada con carne vacuna, curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte ántero-inferior del tórax, como asimismo a la que se extiende a lo largo del esternón.

Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños, sólo para completar el peso.

Artículo 391. — Se entiende por **quijada vacuna** (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular, formada por los músculos maséteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

Artículo 392. — Se entiende por **carne vacuna con papas** (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

Artículo 393. — Se entiende por **carne sazonada** (Boeuf assaisonée), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Artículo 394. — Se entiende por **estofado con salsa** (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Artículo 395. — Se entiende por **carne a la pellitoria**, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se agrega salsa con limón y huevo.

Artículo 396. — Se entiende por **guiso de carne y riñón vacunos** (Stewed steak and Kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno, aderezadas con salsa.

Artículo 397. — Se entiende por **Cassoulet**, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Artículo 398. — Se entiende por **Ragout**, una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Artículo 399. — Se entiende por **locro**, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.

Artículo 400. — Se entiende por **chili con carne**, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante.

El producto terminado deberá contener no menos de cuarenta (40) por ciento de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Artículo 401. — Se entiende por **cordero a la irlandesa** (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

Artículo 402. — Se entiende por **guiso de cordero** (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Artículo 403. — Se entiende por **rabo o cola de vacuno** (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no, y cocidos

Su composición media será: agua, sesenta y siete (67) por ciento; prótidos, veintitrés (23) por ciento; lípidos, ocho (8) por ciento; cenizas, uno (1) por ciento, a 500 - 550°C.

Artículo 404. — Se entiende por **albóndiga** (Meat rissolé), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa en cantidad que no puede exceder del cuarenta y nueve (49) por ciento del peso total del producto terminado.

Artículo 405. — Se entiende por **jamón condimentado** o **jamón del diablo** (Deviled ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón, condimentado con especias, el que podrá ser reemplazado hasta en un cuarenta (40) por ciento por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo.

Su composición centesimal media debe ser: agua, cuarenta y cinco (45) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, treinta y tres (33) por ciento y cenizas, tres (3) por ciento, a 550 - 550°C.

Artículo 406. — Se entiende por **lenguas de bovinos**, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta y cinco (55) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, veintidós (22) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento, 550 - 550°C.

Artículo 407. — Se entiende por lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida, que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.

Artículo 408. — Se entiende por **lenguas escabechadas** (Pickled, seguido de la especie: ox, sheep, pork tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.

Artículo 409. — Se entiende por **lengua ovina** (lamb's tongue) a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del diez (10) por ciento.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta (50) por ciento; prótidos, veinte (20) por ciento; lípidos, veintiséis (26) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento, a 500 - 550°C.

Artículo 410. — Se entiende por **lenguas porcinas** (Pork tongues, lunchtongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo, en la misma forma que las lenguas de ovinos.

Artículo 411. — Se entiende por **picadillo de carne y/o vísceras**, al picado menudo al que se le agrega o no materias grasas.

Artículo 412. — Se entiende por **picadillo de carne para la exportación** (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al treinta (30) por ciento del contenido total y con el agregado de grasa porcina.

Artículo 413. — Se entiende por **picadillo de sesos**, a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

Artículo 414. — En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos, deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran. Este tipo de conservas no puede contener menos del treinta (30) por ciento de la materia prima que le da su denominación.

Artículo 415. — Se entiende por **pasta de carne o paté de carne** (Pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasa.

Artículo 416. — Se entiende por **pasta de hígado** (Paté de foie), la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

Artículo 417. — Se entiende por **pasta de hígado con hongos o con trufas**, a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie) adicionada de no menos de seis (6) gramos de hongos secos por kilogramo de producto elaborado, o no menos de ochenta (80) gramos de trufas, según el caso.

Artículo 418. — Se entiende por **pasta de hígado graso** (Paté de foie gras) a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.

Artículo 419. — Las pastas para la elaboración de conservas, no pueden contener más del diez (10) por ciento de almidón o féculas ni más del sesenta y ocho (68) por ciento de agua.

Artículo 420. — Se entiende por **pasta de lengua o paté de lengua** (Pote tongue), la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Artículo 421. — Se entiende por **pasta de lengua con jamón o paté de lengua con jamón** (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón que puede ser ahumado o no.

Artículo 422. — Se entiende por **pasta de pavo con lechón**, la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Artículo 423. — Se entiende por **galatina de patitas de cerdo**, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdo desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo. En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar en una proporción no mayor de diez (10) por ciento.

Artículo 424. — Se entiende por **chorizos españoles en lata**, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

Artículo 425. — Se entiende por **conserva de salchicha de Viena Frankfurt, de "copetín"**, a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

Artículo 426. — Se entiende por **pollo en escabeche**, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al treinta (30) por ciento del producto terminado.

Artículo 427. — Se entiende por **pavita en trozos**, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionada de agar-agar y/o gelatina.

Artículo 428. — Se entiende por **pavita en escabeche**, la conserva a que se refiere el artículo anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior a 49% del producto teminado.

Artículo 429. — Se entiende por **mondongo a la genovesa**, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas y trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

Artículo 430. — Se entiende por **mondongo en salsa de tomate**, a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.

Artículo 431. — Se entiende por **Buseca** (ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado, cocido y guisado.

Artículo 432. — Se entiende por **porotos con tocino en salsa de tomates**, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino, con el agregado de salsa de tomate cocida.

Artículo 433. — Se entiende por **porotos con tocino y salsa blanca**, a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca. En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

Artículo 434. — Se entiende por **puchero con verdura**, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

Artículo 435. — Se entiende por **ravioles al tuco**, a la conserva elaborada con ravioles cocidos con el agregado de tuco.

Artículo 436. — Se entiende por **tallarines al tuco**, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

Artículo 437. — Se entiende por **minestrón**, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

Artículo 438. — Se entiende por **relleno de empanadas**, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa

Artículo 439. — Se entiende por **ensalada para aperitivo**, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos, con el agregado de vinagre y especias.

Artículo 440. — Se entiende por **caldo**, a la conserva preparada sobre la base del líquido resultante de la cocción en agua de carne, huesos y/o vísceras, con la adición de vegetales o no.

Artículo 441. — Se entiende por **caldo concentrado o extracto fluido de carne**, la conserva elaborada con el caldo de carne que ha sufrido una deshidratación parcial. Debe responder a los requisitos exigidos para el extracto de carne, excepto en lo que respecta a su menor concentración. Debe tener más del cincuenta (50) por ciento y menos del setenta y cinco (75) por ciento de sólidos totales.

Artículo 442. — Se entiende por **sopa**, a la conserva elaborada sobre la base de caldo con la adición de productos sólidos comestibles de origen animal o vegetal.

DIFERENTES TIPOS DE PREPARADOS ELABORADOS CON CARNE

Artículo 443. — Se entiende por **carne cocida congelada**, el producto elaborado con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

Artículo 444. — Se entiende por **jamón cocido en lata**, al producto elaborado con el homónimo, envasado en hojalata y pasterizado.

Artículo 445. — Se entiende por **patitas en vinagre**, el preparado con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite. Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Artículo 446. — Se entiende por **extracto de carne**, al producto elaborado por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Artículo 447. — Se entiende por **extracto carne de primera calidad**, al producto que reúna las siguientes características:

a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles;
b) El agua no exceda del dieciséis (16) por ciento;
c) El cloruro de sodio no exceda del cinco (5) por ciento;
d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al siete (7) por ciento;
e) El nitrógeno amoniacal no exceda del medio (0,5) por ciento y el nitrógeno total no sea inferior del siete (7) por ciento;
f) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrinas, albúminas coagulables, caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

Artículo 448. — Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), e) y f) del artículo anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al siete (7) por ciento, pero no menor del cinco por ciento, el agua y el cloruro de sodio no excedan del veintidós (22) y diez (10) por ciento, respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Artículo 449. — Se entiende por **jugo de carne concentrado** (Concentrate meat jus), un producto obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío. No debe contener sustancias no autorizadas. El extracto seco no debe contener más de quince (15) por ciento de cenizas y éstas un contenido no mayor de dos y medio (2,5) por ciento de cloruros calculado como cloruro de sodio; la cantidad de anhidrido fosfórico oscilará entre dos (2) y cuatro (4) por ciento y la del nitrógeno total no será inferior al doce (12) por ciento, ambas calculadas sobre sustancia seca; la fracción nitrogenada contendrá no menos de treinta y cinco (35) por ciento de proteínas coagulables y no más de cuarenta (40) por ciento de bases creatínicas. El jugo de carne no podrá expenderse o rotularse como extracto de carne.

Artículo 450. — Se entiende por **mondongo desecado**, al producto preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo.

CONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 451. — Las conservas, salazones, desecados y preparados con productos de la pesca o captura, aisladamente o en sus mezclas, no darán reacción positiva de indol y el nitrógeno básico volátil no será mayor de 30 miligramos por cien gramos de producto (método de Weber-Wilson-Kimura).

Artículo 452. — Queda prohibido el uso de denominaciones ambiguas como Pescado en aceite, Pasta de pescado o similares, exceptuando los casos expresamente indicados en el presente.

Artículo 453. — Las denominaciones con que se expendan las conservas y afines de productos de la pesca o captura que se importen, deben responder a la denominación del país de origen y a sus especificaciones, las que podrán ser exigidas por la autoridad competente.

Artículo 454. — Para los peces, moluscos, mariscos, batracios, reptiles o mamíferos que habitan aguas argentinas se tendrá en cuenta la correspondencia entre sus nombres vernáculos y los científicos.

Artículo 455. — Quedan prohibidas las designaciones que puedan inducir a engaño o a error. Cuando se quiera dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse en el rótulo la leyenda "Preparado como......" seguida del nombre de la especie que se imita, siempre que a juicio de la autoridad sanitaria competente, se justifique la permisión. En la leyenda a que se hace referencia deberá figurar a continuación o inmediatamente por debajo del nombre verdadero con letras de tamaño no menor de la mitad y con realce y buena visibilidad.

Artículo 456. — Sólo podrán rotularse y expenderse con los nombres que en cada caso se indican, las siguientes especies elaboradas en el país:

a) Sardinas ("Lycengraulis grossidens") el producto de la pesca conocido como "sardinas de río" que responda a las características de la denominación técnica.
b) Sardinas ("Clupea arcauta") llamada impropiamente "mojarrita de mar";
c) Sardinas argentinas ("Engraulis ancholla"), que corresponde a las ancholtas preparadas como sardinas.

Artículo 457. — En los tres casos citados en el artículo anterior, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión "sardinas" o "sardinas Argentinas", pero puede estar consignado con caracteres de menor tamaño.

Con el objeto de que pueda emplearse un solo tipo de envase indistintamente para las tres especies, se admite la preparación de aquellos con rotulación Sardinas Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie, precediendo la indicación del año de envasamiento con las letras S para las indicadas en el inciso a); M para las del inciso b); y A para las del inciso c).

PRODUCTOS DE LA PESCA SALADOS

Artículo 458. — Se entiende por **productos de la pesca salados**: los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles de agua dulce o agua de mar, destinados a la alimentación humana, que después de la pesca o captura se someten a la acción de la sal, previa descamación parcial o total, eviscerados o no, total o parcialmente, pudiendo la salazón ser húmeda o seca.

Artículo 459. — Los pescados salados y desecados no podrán contener más de 25 % de cloruro de sodio.

Artículo 460. — Se entiende por **pescado en salmuera**, la preparación con salmuera envasada sin esterilización posterior.

Artículo 461. — Se entiende por **salmuera**, la solución en agua potable de sal, a la que puede incorporarse los aditivos permitidos.

Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butírica o las que al examen bacteriológico presenten una abundante flora de bacilos lácticos, butíricos o proteus. No debe presentar una absorción de iodo superior a 1,2 g por litro.

Las salmueras empleadas para la salazón de productos de la pesca no deberán ser adicionadas de nitratos y/o nitritos.

La sal empleada será de primer uso, apta para la alimentación; las salmueras no deberán contener sustancias colorantes ni conservantes. Las que se destinen a la preparación de caviar podrán contener ácido benzoico o benzoato de sodio a condición de que la cantidad remanente en el producto terminado no sea superior a 1 por mil como ácido benzoico.

Artículo 462. — Se entiende por **anchoas a la carne**, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia. Dentro del envase no podrá adicionarse más de veinte (20) por ciento de cloruro de sodio como máximo.

Artículo 463. — **Anchoas y anchoítas saladas o en salmuera**, es el producto alimenticio que ha permanecido no menos de cinco meses recubiertos con sal, y salmuera antes de ser librados al consumo.

El producto terminado al ser abierto debe presentar una coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños, ni alteradas.

En los envases que contengan este producto no debe aparecer grasa sobrenadando ni adherida a los bordes o tapa. El contenido en cloruros, como cloruro de sodio, no será superior a treinta por ciento.

Las denominadas de "calidad superior" serán de tamaño uniforme, con sus escamas, descabezadas. No existirán unidades rotas.

Artículo 464. — El bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, no deben exceder en el producto terminado del treinta (30) por ciento de sal y un contenido acuoso del treinta y cuatro (34) por ciento, a 100 - 105°C.

Artículo 465. — Se entiende por **aleta de tiburón**, las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas. Se clasifican en blancas y negras, pudiéndose mezclar ambas, aun en distintas proporciones.

Se conocen las siguientes clases comerciales:

a) Aleta blanca moteada (Boon Long sit), que puede ser grande, (Chu sit) o pequeña (Peh sit y Khian sit);
b) Aleta negra, que puede ser grande (Tu sit) o pequeña (Un sit y acow oh sit).

PRODUCTOS DE LA PESCA DESECADOS AHUMADOS Y EMBUTIDOS

Artículo 466. — Se entiende por **productos de la pesca desecados**, a los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana, que después de la pesca o captura se deshidratan al sol, al aire o en estufas, previa descamación parcial o total, eviscerados, salados o no. El contenido en agua del producto terminado no será mayor del 10 %, a 100 - 105°C.

Artículo 467. — Se entiende por **pejepalo o pez palo**, al pescado grande (abadejo, corvina, merluza u otros), que una vez limpio se deseca sin aplastar ni salar.

Artículo 468. — Se entiende por **camarón seco**, el camarón fresco hervido, limpio salado y desecado al sol, en estufa o secaderos apropiados.

Artículo 469. — Se entiende por **pescado prensado**, al producto de la pesca que se obtiene por el prensado del pescado, previa evisceración, y curado por la sal durante no menos de 20 días. Además de las propiedades organolépticas sui generis, el pescado prensado no debe tener más del cuarenta y cinco (45) por ciento de agua y el ocho (8) por ciento de grasa.

Artículo 470. — Se entiende por **pescado deshidratado**, el producto de la pesca obtenido por la deshidratación del pescado previa evisceración. No debe contener más del cinco (5) por ciento de agua a 100 - 105°C, en el producto terminado y el tres (3) por ciento de cenizas a 500 - 550°C.

Artículo 471. — Se entiende por **producto de la pesca ahumado**, al que después de salado y/o desecado total o parcialmente, previo eviscerado total o parcialmente, se somete a la acción del humo, admitiéndose en este caso particular la presencia de hasta 200 mg/Kg de aldehído fórmico libre o combinado en el producto terminado.

Artículo 472. — Se entiende por **embutido de pescado**, al producto elaborado sobre la base de pescados curados o no, cocidos o no, ahumados o desecados o no, introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado a ese fin, aunque en el momento de su expendio y/o consumo carezca del continente. En su preparación deberán cumplirse, en cuanto sea aplicable, todas las exigencias relativas a los embutidos cárnicos. Podrán colorarse con colorantes de uso permitido.

CONSERVAS DE PESCADO

Artículo 473. — Las conservas de pescado deberán someterse a la prueba de la estufa durante no menos de 7 días a una temperatura de 37° C. en ensayos practicados sobre un número representativo de cada partida.

Artículo 474. — Se entiende por **conserva de pescado en salsa**, a la preparada sobre la base de pescado con la adición de salsa. La salsa no puede hallarse en proporción superior al treinta y cinco (35) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso total del producto terminado.

Artículo 475. — Se entiende por **pasta de pescado**, a la conserva elaborada con el producto íntegro o trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos, deberá rotularse "pasta de mariscos".

Artículo 476. — Queda permitido agregar a las pastas de pescados y/o mariscos, sin declaración en el rótulo hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca, y no más de dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal, deberá tener autorización de la autoridad competente y declararse en el rótulo.

Artículo 477. — Se entiende por **pescado con jalea**, a la conserva preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Artículo 478. — Para que las conservas de pescado puedan rotularse al o en aceite, deberán haber sido elaboradas utilizando en todos los casos aceites alimenticios. La proporción de aceite será del veinticinco (25) por ciento como máximo, y diez (10) por ciento, como mínimo. Esta cantidad se determinará en el producto terminado.

Artículo 479. — Se considera **conservas de atún**, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, "albacora", "atún patudo", "atún rojo", "rabil", "barrilete", "melba" y "bonito", procedente de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasamiento. La "caballa" podrá designarse Atún Argentino cuando se prepare exclusivamente con las partes blancas de la carne desprovista de piel, sangre y espinas.

Estas conservas podrán serlo en aceite, aceite de oliva o en salsa de tomate.

Artículo 480. — Se entiende por **"bouillabaisse"**, la conserva de pescado elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

Artículo 481. — Se entiende por **conserva de pescado**, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo.

La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al quince (15) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado.

Estos productos se rotularán indicando únicamente en nombre del pescado envasado (por ejemplo: Merluza, Caballa, etc.) en salmuera o caldo. Cuando no tenga ningún agregado se rotulará "en conserva" (por ejemplo: Merluza en conserva o Merluza).

Artículo 482. — Se entiende por **conserva de mariscos**, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso total del producto terminado. Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del marisco.

Artículo 483. — Se entiende por **caviar**, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.

Artículo 484. — Se entiende por **caviar fresco o granulado** (Ikra, Koernigerkaviar), al caviar de color gris, que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de Prótidos totales (N.T. × 6.25).

Artículo 485. — Se entiende por **caviar prensado** ("Pauloresnarja", "Presskaviar"), al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de Prótidos totales (N.T. × 6.25). No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

Artículo 486. — Se entiende por **símil caviar**, al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos, en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

Artículo 487. — Los caviares, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de diez (10) por ciento de sal ni de cuatro con cinco (4,5) por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no excederá de cinco centésimos (0,05) de gramo por ciento.

No darán reacción de ácido sulfídrico libre.

Artículo 488. — En el caviar se admite el agregado de benzoato de sodio o ácido benzoico, no pudiendo exceder de mil (1.000) partes por millón en el producto terminado, expresado en ácido benzoico.

Artículo 489. — Las conservas de pescado o productos de la pesca o captura, en aceite alimenticio de semilla, deberán acusar positiva la reacción de Halpen-Gastaldi, así como también toda partida de dichos aceites que se encuentren en las fábricas de estas conservas.

Las conservas de pescado rotuladas al o en aceite de oliva, serán las elaboradas utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

Artículo 490. — Con las denominaciones de origen extranjero que siguen, se entienden los productos que se mencionan a continuación:

Bükling: arenques ahumados.

Haddock: salazón de pescado grande (abadejo, corvina, merluza, pez azul, etcétera) hecha con el pescado abierto y despinado.

Kilpfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc.) salado y desecado.

Stockfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc.) desecado sin salar, que se vende arrollado o enroscado.

Rollmops: lonjas de pescado marinado que se expenden arrollados y adicionados de condimentos varios.

Sarecas: sardinas o anchoas saladas y prensadas.

HUEVOS

Artículo 491. — Con la designación general de **Huevos sólo podrán** expenderse los huevos frescos de gallina.

Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de que proviene.

Artículo 492. — Se entiende por **huevo fresco**, el que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la refrigeración por un lapso máximo de treinta (30) días a una temperatura de cero (0) a dos (2) grados centígrados y una humedad relativa comprendida entre ochenta (80) y noventa (90) por ciento.

Se los distingue en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

1) Se entiende por huevo fresco de "Grado "A" al que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por medios físicos:
   a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza;
   b) Cámara de aire: de hasta cinco (5) milímetros de profundidad, fija y sana;
   c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y color uniforme;
   d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo;
   e) Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre;
   f) Peso: mínimo cincuenta y ocho (58) gramos.
2) Se entiende por huevo fresco de "Grado "B", al que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
   a) Cáscara: naturalmente limpia, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza;
   b) Cámara de aire: de hasta ocho (8) milímetros de profundidad, fija y sana;
   c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil y de color uniforme;
   d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, aspecto homogéneo;
   e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre;
   f) Peso: mínimo cincuenta y cinco (55) gramos.
3) Se entiende por huevo fresco de "Grado "C", al que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
   a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara ligeramente sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser naturalmente limpia. Para ambos, deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte pero de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza.
   b) Cámara de aire: de hasta diez (10) milímetros de profundidad puede ser móvil, con un desplazamiento no mayor de quince (15) milímetros. Debe ser sana;
   c) Yema: visible, de contorno visible, ubicación variable, y cuyo color puede ser abigarrado;
   d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo;
   e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre;
   f) Peso: cuarenta y ocho (48) gramos, mínimo.
4) Se entiende por huevo fresco de "Grado "D", al que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
   a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser limpia. Para ambos deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte y de forma anormal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza o azulada;
   b) Cámara de aire: de hasta diez (10) milímetros de profundidad, puede ser móvil, puede ser espumosa;
   c) Yema: visible, contorno visible pudiendo ser neto, puede ser móvil y puede hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado;
   d) Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo;
   e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre;
   f) Peso: sin límite.
5) Se entiende por huevo fresco "Para la elaboración industrial de alimentos previo cocimiento" o de "Grado "E", al que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:
   a) Cáscara: puede ser sucia, puede ser cascada sin pérdida de sustancia, puede ser débil y de forma anormal. La fluorescencia a la luz de Wood no debe llegar a violeta;
   b) Cámara de aire: de hasta quince (15) milímetros de profundidad, puede ser muy móvil, puede ser espumosa;
   c) Yema: puede ser muy visible, contorno visible, neto e irregular, puede ser móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado;
   d) Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo;
   e) Cicatrícula o germen: puede hallarse desarrollado y sin sangre;
   f) Peso, sin límites;
   g) Industrialización inmediata.

Artículo 493. — Se entiende por huevo no comestible para uso de industrias ajenas a la alimentación, al que reúna las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara: puede ser muy sucia, puede hallarse rota con pérdida de sustancia, puede ser muy débil y de forma anormal;
b) Cámara de aire: puede sobrepasar quince (15) milímetros, puede ser muy móvil, puede ser espumosa;
c) Yema: puede ser muy visible, puede tener membrana vitelina rota, puede ser muy móvil o adherida. El color puede ser abigarrado;
d) Clara o albúmina: puede ser muy fluida y de aspecto heterogéneo;
e) Cicatrícula o germen: puede hallarse muy desarrollado. Puede tener anillo sanguíneo;
f) Peso: sin límites.

Artículo 494. — El huevo incomestible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles. Los huevos comprendidos en esta categoría deben ser desnaturalizados, empleando esencia de mirbana (nitrobenceno), aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras sustancias aprobadas a ese fin.

Artículo 495. — Cuando de acuerdo al fin a que estén destinados debe evitarse el uso de desnaturalizantes, la Inspección Oficial adoptará las medidas pertinentes que aseguren el real destino del producto.

Artículo 496. — Se entiende por huevo inapto para todo uso, aquel que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente alguna de las siguientes alteraciones:

a) Todo tipo de putrefacción;
b) Uniformemente hemorrágicos;
c) Mohosos;
d) Con embrión en franco desarrollo;
e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado;
f) Con manchas de origen microbiano o parasitario;
g) Cuerpos extraños.

Los huevos declarados inaptos para todo uso, se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Oficial, con desnaturalizantes contemplados en este Código.

Artículo 497. — Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría, hasta un máximo de diez (10) por ciento de la categoría inmediata inferior a excepción de:

a) En el huevo de "Grado "A", no se admite la inclusión de huevo fresco de "Grado "B", que haya sido refrigerado;
b) En el huevo fresco de "Grado "B", no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior.

HUEVO CONSERVADO

Artículo 498. — Se entiende por huevo conservado, aquel que ha sufrido un proceso físico o químico tendiente a prolongar sus condiciones de comestibilidad y no comprendidos en la definición de huevo fresco.

Artículo 499. — Se entiende por huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido a la acción del frío durante más de treinta (30) días, a una temperatura de cero (0) a dos (2) grados centígrados y una humedad relativa de ochenta (80) a noventa (90) por ciento.

Artículo 500. — Se entiende por huevo refrigerado estabilizado, el huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, tales como anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro autorizado. Debe hacerse constar que se trata de huevo refrigerado, estabilizado y el gas empleado.

Artículo 501. — Se entiende por huevo con cáscara conservado de "Grado "I", el que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal;
b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta siete (7) milímetros de profundidad, ligeramente móvil y sana;
c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil, en posición variable, color uniforme;
d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, aspecto homogéneo;
e) Cicatrícula o germen: invisible, sin sangre;
f) Peso mínimo: cincuenta y cinco (55) gramos.

Artículo 502. — Se entiende por huevo con cáscara conservado de "Grado "II", al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal;
b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta diez (10) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa;
c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, pudiendo ser neto e irregular, móvil en posición variable, de color uniforme;
d) Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo;
e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre;
f) Peso mínimo: cincuenta y dos (52) gramos.

Artículo 503. — Se entiende por huevo con cáscara conservado de "Grado "III", al que habiendo sido refrigerado por más de treinta (30) días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio.

a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, no muy fuerte y de forma normal;
b) Cámara de aire: forma normal, de hasta quince (15) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa;
c) Yema: puede ser visible, el contorno puede ser neto o irregular, móvil en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherir, cuyo color puede ser abigarrado;
d) Clara o albúmina: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo;
e) Cicatrícula o germen: puede estar ligeramente desarrollado, sin sangre;
f) Peso mínimo: sin límite.

Artículo 504. — Se entiende por huevo con cáscara conservado de "Grado "IV", al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, reúne las condiciones del huevo fresco de Grado "E", con excepción de la cáscara que debe ser naturalmente limpia y de la cámara de aire cuya profundidad puede llegar a veinte (20) milímetros.

Artículo 505. — Se entiende por huevo con cáscara conservado, para uso industrial no comestible, al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, responde a las especificaciones del huevo no comestible para uso industrial.

Artículo 506. — Se entiende por huevo con cáscara conservado, inapto para todo uso al que habiendo sido refrigerado por más de treinta (30) días, responde a las especificaciones ya mencionadas de huevo inapto para todo uso.

Artículo 507. — El huevo destinado a uso industrial no comestible o el inapto para todo uso, debe ser desnaturalizado con las sustancias indicadas a ese fin.

Artículo 508. — Cuando se trate de partidas de huevos conservados de los "Grados "I" y "II", se acepta en cada categoría, hasta un máximo de diez (10) por ciento de la categoría inmediata inferior.

HUEVO LIQUIDO Y CONGELADO

Artículo 509. — Se entiende por huevo líquido o huevo entero líquido, los huevos separados de sus cáscaras, con yemas y claras en su proporción natural, mezcladas, coladas, homogeneizadas o no y pasteurizadas.

Artículo 510. — Se entiende por yema de huevo líquido o yema líquida, las yemas separadas de las claras, mezcladas, coladas, homogeneizadas o no y pasteurizadas, proveniente de huevos separados de sus cáscaras.

Artículo 511. — Se entiende por clara o albumen de huevo líquido las claras separadas de las yemas, mezcladas, coladas, homogeneizadas o no y pausterizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras.

Artículo 512. — El huevo, yema y clara líquidos, se elaborarán, exclusivamente, con huevos frescos, de "Grados "A", "B" y|o "C", y los de los "Grados "I", "II" y|o "III" de los huevos conservados.

Artículo 513. — Se entiende por huevo líquido congelado, clara o yema congeladas, según el caso, los productos líquidos precedentemente definidos que han sido congelados en envases de cierre hermético, de vidrio, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por la Autoridad Sanitaria. Deberán preservarse a temperatura de 12 grados centígrados bajo cero o más baja, la que se mantendrá hasta la descongelación necesaria para su uso inmediato.

Tanto los productos líquidos definidos en estos artículos, como los correspondientes congelados, estarán libres de microorganismos Salmonellas viables.

Artículo 514. — Es obligatorio el lavado de los huevos con cáscara con agua potable o con agua potable conteniendo antisépticos autorizados, en todo establecimiento productor de huevo líquido, congelado o en polvo.

Artículo 515. — Queda prohibida la recongelación de huevos descongelados.

Artículo 516. — Se entiende por **Huevo entero desecado**, **Huevo entero en polvo**, Huevo desecado o Huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada del Huevo líquido definido en el Artículo 509.

Se entiende por **Yema de huevo desecada** o **Yema de huevo en polvo**, el producto resultante de la desecación adecuada de la Yema de huevo líquida definida en el Artículo 510.

Se entiende por **Clara o Albumen de huevo desecado** el producto resultante de la desecación adecuada de la Clara o Albumen de huevo líquido definido en el Artículo 511.

Artículo 517. — Antes de la desecación, se permite reducir sustancialmente los contenidos de glucosa del huevo líquido, de la yema líquida o de clara líquida por procedimientos adecuados en base a enzimas (oxidasa-catalasa-peróxido de hidrógeno) o por fermentación (Saccharomyces cerevisiae) con fines de estabilización.

Artículo 518. — Se permite el agregado al huevo en polvo y a la yema en polvo de no más de 1,0 % en peso de dióxido de silicio o no más de 2,0 % en peso de silico-aluminato de sodio, como antiaglutinantes.

Artículo 519. — El huevo en polvo, la yema en polvo y la clara desecada que se expendan estarán libres de microorganismos.

Salmonella viables. Estos productos presentarán los siguientes valores máximos de humedad (100 - 105°C): huevo en polvo (con antiaglutinante, 5,0 %, sin antiaglutinante, 8,0 %); yema en polvo (con antiaglutinante, 3,0 %, sin antiaglutinante, 5,0 % y clara desecada, 13,0 %.

Se expenderán en envases que aseguren su condición higiénica y la de sus características organolépticas.

En la rotulación se indicará la presencia de antiglutinante con la expresión "antiglutinante permitido".

VII — ALIMENTOS GRASOS
ACEITES ALIMENTICIOS

Artículo 520. — Se consideran Aceites alimenticios o Aceites comestibles, los admitidos como aptos para la alimentación por el presente y los que en el futuro sean aceptados como tales por la autoridad sanitaria nacional.

Los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el presente. Presentarán aspecto límpido a 25°C, sabor y olor agradables y contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos que para el caso autoriza el presente.

Artículo 521. — **Los aceites alimenticios** se clasificarán de la siguiente manera:

1) **Aceite de...**: El aceite alimenticio proveniente de una sola especie vegetal. A los efectos de su obtención industrial, se admitirá la presencia de otro aceite alimenticio en carácter de contaminante, en proporción máxima de 5 %. Los aceites de oliva deberán responder y ajustarse exactamente a su denominación, no admitiéndose la presencia de ningún otro aceite.
2) **Aceite comestible mezcla**: Es el aceite alimenticio constituido por la mezcla de dos o más aceites alimenticios de las distintas especies vegetales. Sólo se considerarán como aceite comestible mezcla aquellos cuyos aceites componentes figuren en proporción superior al 5 %.

Artículo 522. — Queda prohibida en la rotulación, presentación, facturación, publicidad o propaganda comercial de los aceites comestibles mezcla, el uso de cualquier indicación, referencia, mención, emblemas, dibujos, alegorías marcas (sean registradas o no), que pretendan advertir, señalar, informar o guiar al consumidor sobre los aceites componentes y/o sus porcentajes utilizados en las mezclas.

La representación gráfica del olivo o de sus frutos, las designaciones de fantasía que contengan la palabra "Oliva" u "Olivo" y los nombres de regiones conocidas como productoras del mismo, sólo podrán usarse en los rótulos, avisos y prospectos que se refieren a los aceites de oliva.

Artículo 523. — Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o modificar sus caracteres físico-químicos. Se permite el agregado de los siguientes antioxidantes y sinergistas (con exclusión de los aceites de oliva de presión Tipos I - II - III):

1) **Galato de propilo, galato de octilo y galato de dodecilo** (o sus mezclas); máximo, 0,01 % (100 ppm), aislados o mezclados.
2) **Hidroxianisol butilado (BHA)**; máximo, 0,02 % (200 ppm).
3) **Hidroxitoluenobutilado (BHT)**; máximo, 0,02 % (200 ppm).
4) **Mezclas de los galatos citados, BHA y BHT**; máximo, 0,02 % (200 ppm), siempre que no incorporen más de 0,1 % (100 ppm) de galatos.
5) **Tocoferoles naturales** o sintéticos; sin limitación (concentración que no exceda la necesaria para el efecto deseado).
6) **Palmitato y estearato de ascorbilo**; máximo, 0,02 % (200 ppm), aislados o mezclados.
7) **Acido cítrico, ácido fosfórico, citrato de monoiso propilo, ésteres de monoglicéridos con ácido cítrico**; máximo, 0,01 % (ppm), aislados o mezclados.

El máximo señalado para los compuestos comprendidos en 7), será el mismo cuando se usen solos (si el aceite posee suficientes antioxidantes naturales) o en mezclas sinérgicas con los antioxidantes citados en 1) a 6).

Artículo 524. — El aceite comestible destinado a ser fraccionado deberá almacenarse en recipientes adecuados, mantenidos en todo momento en condiciones de higiene.

Queda prohibido envasar aceites comestibles en los comercios detallistas y demás lugares de venta al público, como también el expendio ambulante de los mismos. Los establecimientos que fraccionan y envasan aceites, deben cumplir con las disposiciones generales del presente y, además, disponer de locales destinados exclusivamente a este fin, aprobados por la autoridad competente.

Artículo 525. — Con la excepción de algunos tipos de aceites de oliva de presión, todos los aceites alimenticios deben haber sido convenientemente refinados a través de procesos de neutralización, blanqueo, desodorización y, según los casos, desmargarización. La verificación analítica de los valores de las características físico-químicas se hará de acuerdo a las técnicas correspondientes, mencionadas en las respectivas normas del Instituto Argentino de Racionalización de Materiales (IRAM). Los valores que para estas características se establecen en los artículos siguientes podrán, en casos excepcionales, ser motivo de reconsideración cuando fundadas razones ecológicas así lo justifiquen.

Serán considerados como inaptos para el consumo:

1) Los aceites refinados cuya acidez libre sea superior a 0,6 mg KOH/g (0,3 % como ácido oleico).
2) Los aceites alimenticios que presenten olor y sabor extraño y/o rancio o que contengan aceites de origen mineral.
3) Los aceites refinados de semilla cuyos índices de peróxido sean superiores a 10,0 miliequivalentes de oxígeno por Kg.
4) Los aceites refinados que contengan restos de sustancias empleadas en los procesos de refinación, los extraídos con solventes no autorizados, aquellos que contengan restos del solvente utilizado para su extracción y los que acusen más de: contenido de jabón, 0,005 % (en peso), hierro, 1,5 mg/kg; cobre, 0,1 mg/kg; plomo, 0,1 mg/kg y arsénico, 0,1 mg/kg (como metales).

Artículo 526. — Los disolventes que se utilicen para la extracción de aceites alimenticios, deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria y podrán ser derivados del petróleo o sintéticos.

Los derivados del petróleo procederán de la redestilación de naftas de "Topping", con exclusión absoluta de naftas de "cracking": serán incoloros, límpidos, no dejarán depósito ni contendrán agua ni materias extrañas, darán ensayo Doctor negativo y el punto seco por destilación no será mayor de 92°C.

Artículo 527. — Se denomina aceite de algodón o aceite de algodonero, el obtenido de semillas de las distintas especies cultivadas del género gossypium. Sus características físico-químicas son las que corresponden a los tipos IV (tipo verano) y V (tipo invierno) de la Norma IRAM 5532, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9120 a 0,9210); índice de refracción a 25°C (1,4702 a 1,4715); índice de saponificación (192 a 198); insaponificable (máximo 1,2 %); pérdida por calentamiento (máximo, 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (19,5 a 21,5°C); índice de yodo (Wijs) (102 a 118); índice de polibromuros insolubles (máximo 0,2 %). El aceite tipo verano permanecerá límpido al cabo de dos horas, manteniendo una muestra seca en reposo a 25 ± 2°C. El aceite tipo invierno permanecerá límpido, al cabo de cinco horas treinta minutos, manteniendo una muestra seca en reposo a 0°C. Los aceites de algodón acusarán reacción de Halphen (compuestos ciclopropenoicos) positiva; esta reacción podrá ser débilmente positiva y hasta negativa en aceites de algodón sometidos a tratamientos especiales aprobados por la Autoridad Sanitaria.

Artículo 528. — Se denomina **aceite de girasol**, el obtenido de semillas de distintas variedades de **Helianthus annuus L.** Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo IV de la Norma IRAM 5629, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9130 a 0,9190); índice de refracción a 25°C (1,4724 a 1,4738); índice de Yodo (Wijs) (124 a 138); índice de saponificación (187 a 192); insaponificable (máximo, 1,0 %); pérdida por calentamiento (máximo, 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (24 a 27°C); índice de polibromuros insolubles (máximo, 0,2 %).

Artículo 529. — Se denomina **aceite de cártamo**, el obtenido de semillas de distintas variedades de **Carthamus tinctorius.** Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo IV de la Norma IRAM 5604; a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9170 a 0,9210); índice de refracción a 25°C (1,4735 a 1,4752); índice de yodo (Wijs) (137 a 146); índice de saponificación (188 a 194); insaponificable (máximo, 1,2 %); pérdida por calentamiento (máximo, 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (14,5 a 18,0°C); índice de polibromuros insolubles (máximo, 0,3 %).

Artículo 530. — Se denomina aceite de maíz, el obtenido del germen de semilla de **Zea mays L.** Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo III de la Norma IRAM 5535, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9145 a 0,9200); índice de refracción a 25°C (1,4705 a 1,4730), índice de yodo (Wijs) (107 a 120), índice de saponificación (188 a 195); insaponificable (máximo, 2,0 %); pérdida por calentamiento (máximo, 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (16 a 22°C); índice de polibromuros insolubles (nulo).

Artículo 531. — Se denomina **aceite de maní**, el obtenido de semilla de distintas variedades de **Arachis hippogea L.** Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo IV de la Norma IRAM 5531, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9090 a 0,9170); índice de refracción a 25°C (1,4690 a 1.4705); índice de yodo (Wijs) (92 a 106); índice de saponificación (187 a 195); insaponificable (máximo, 0,8 %); pérdida por calentamiento (máximo, 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (38 a 42°C); índice de polibromuros insolubles (nulo).

Artículo 532. — Se denomina aceite de **semilla o de pepita de uva**, el obtenido de semilla de distintas variedades de **Vitis vinifera L.** Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo IV de la Norma IRAM 5536, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9060 a 0,9200); índice de refracción a 25°C (1,4730 a 1,4745); índice de yodo (Wijs) (130 a 140); índice de saponificación (185 a 193); insaponificable (máximo 1,0 %); pérdida por calentamiento (máximo, 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (13 a 16°C); índice de polibromuros insolubles (máximo, 0,2 %).

Artículo 533. — Se denomina **aceite de soya o de soja** el obtenido de semilla de **Glicine max. L. Merr.** Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo IV de la Norma Iram 5537, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9180 a 0,9225); índice de refracción a 25°C (1,4724 a 1,4740); índice de yodo (Wijs) (125 a 137); índice de saponificación (188 a 195); insaponificable (máximo 1,5 %); pérdida por calentamiento (máximo 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (18 a 20°C); índice de polibromuros insolubles (máximo 10 %).

Artículo 534. — Se denomina **aceite de nabo o de colza o de nabina** el obtenido de semilla de variedades oleíferas de **Brassica campestris L., Brassica napus L., etc.**

Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo IV de la Norma IRAM 5533, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9070 a 0,9110); índice de refracción a 25°C (1,4710 a 1,4717); viscosidad (Saybolt) a 25°C (300 s. a 500 s.); índice de yodo (Wijs) (102 a 108); índice de saponificación (170 a 180); insaponificable (máximo 1,0 %); pérdida por calentamiento (máximo 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (22 a 26°C); índice de polibromuros insolubles (máximo 10 %).

Artículo 535. — Se denomina **aceite de oliva** el obtenido de los frutos de **Olea europea L.**

Se denomina **Aceite de oliva de Presión**, el aceite de oliva, refinado o no, excluida la extracción por disolventes. Sus características físico-químicas son las que corresponden a los Tipos I - II - III y V de la Norma IRAM 5523, a saber: densidad relativa a 25/4°C (0,9090 a 0,9130); índice de refracción a 25°C (1,4665 a 1,4683); índice de yodo (Wijs) (79 a 89); índice de saponificación (187 a 195); insaponificable (máximo 1,3 %); índice de Reichert-Meissl (máximo 1,2); índice de Polenske (máximo 2,5); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación (máximo 16°C); acidez libre (expresada en ácido oleico) Tipo I (máximo 1,0 %), Tipo II (máximo 2,0 %), Tipo III (máximo 3,3 %), Tipo V (aceite de oliva de presión, neutralizado, blanqueado y desodorizado) (máximo 0,3 %); pérdida por calentamiento, para los Tipos I, II y III (máximo 0,15 %), Tipo V (máximo 0,05 %) Indices de peróxido, para los Tipos I, II y III (máximo 30,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo), Tipo V (máximo 20,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo).

Artículo 536. — Se denomina **Aceite de Orujo de aceitunas refinado**, el obtenido de orujo de aceitunas por medio de disolventes y que ha sido neutralizado (excluida la reesterificación), blanqueado, desodorizado y desmargarinizado.

Sus características físico-químicas son las que corresponden al Tipo VII de la Norma IRAM 5523, coincidentes con las indicadas en el artículo a excepción de: insaponificable (máximo 2,1 %); pérdida por calentamiento (máximo 0,05 %); índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación) (opalescencia estable a temperatura superior a 50°C y precipitación floculenta); acidez libre, expresada en ácido oleico (máximo 0,3 %); índice de peróxido (máximo 20,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo).

Artículo 537. — Los aceites de oliva y los aceites de **orujo** de aceitunas refinados acusarán ensayo de Vizern y Guillot negativo.

Artículo 538. — Los aceites de oliva de presión (exclusivamente obtenidos por procedimientos mecánicos y térmicos adecuados y purificados solamente por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación) podrán designarse como **Aceite de Oliva Virgen** y se clasificarán, de acuerdo a su grado de acidez libre como: **Clase Extra, Calidad Extra** (equivalente al Tipo I IRAM); **Clase Fina, Calidad Fina** (equivalente al Tipo II IRAM), **Clase Común, Calidad Común** (equivalente al Tipo III IRAM). Los aceites de oliva obtenidos por presión y sometidos a procesos de refinación podrán designarse como **Aceite de Oliva Refinado** (equivalente al Tipo V IRAM).

Los aceites obtenidos por extracción de orujos y sometidos a procesos de refinación se designarán como **Aceite de Orujo de Aceitunas Refinado** (equivalente al Tipo VII IRAM.

GRASAS ALIMENTICIAS

Artículo 539. — Se consideran **grasas alimenticias o grasas comestibles** a los productos fundamentalmente constituidos por glicéridos sólidos a la temperatura de 20°C. Comprenden grasas de origen animal, de origen vegetal, aceites alimenticios y grasas alimenticias modificadas por hidrogenación y productos mezcla.

Responderán a las exigencias de procedencia, designación, higiénico-sanitarias y analíticas del presente Código.

Artículo 540 — Se entiende por **grasas comestibles animales o grasas alimenticias animales** las separadas de los tejidos grasos y partes adiposas limpias e inalteradas de animales bovinos, ovinos, porcinos y caprinos, sacrificados para el consumo en condiciones de salud bajo inspección sanitaria oficial.

Se consideran como **grasas vírgenes** las separadas, exclusivamente, por procedimientos mecánicos y/o térmicos (excluida la fusión por fuego directo), pudiéndoselas purificar por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

Se consideran **grasas refinadas** las grasas vírgenes que se han sometido a proceso completo de refinación (neutralización, blanqueo y desodorización). Se permite la refinación de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre excesiva, siempre que sus índices de peróxido no superen los 20,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo, debiendo no exceder los 10,0 miliequivalentes en el producto refinado.

Las grasas comestibles animales (vírgenes o refinadas) cumplirán las siguientes exigencias: **materia volátil a 105°C** (máximo 0,3 % en peso); **contenido de jabón**: grasas vírgenes (nulo), grasas refinadas (máximo 0,005 % en peso): no más de 0,4 mg/kg de cobre (como Cu) en grasas vírgenes y de 0,1 mg/kg en grasas refinadas y no más de 1,5 mg/kg de hierro (como Fe); 0,1 mg/kg de plomo (como Pb) y 0,1 mg/kg de arsénico (como As).

En la rotulación de grasas animales comestibles vírgenes que cumplan las exigencias del presente, bastará designarlas como "manteca de cerdo", "grasa de cerdo", "primer jugo bovino", "grasa bovina", etc. Si hubieren sido sometidas a proceso completo de refinación deberá agregarse a las designaciones anteriores el término "refinado" o "refinada" según corresponda.

Artículo 541. — Se entiende por **manteca de cerdo**, la grasa separada por **fusión** de los tejidos grasos del cerdo (Sus Scrofa)

Los tejidos de que procede no deben comprender huesos, piel desprendida, piel de cabeza, orejas, rabos, órganos, tráqueas, vasos sanguíneos grandes, desperdicios de grasas, sedimentos, residuos de prensado y similares, y estarán razonablemente exentos de tejido muscular y de sangre. Además de las exigencias establecida en el **Artículo 540**, cumplirá las siguientes: **Indice de refracción a 45°C** (1,4559 a 1,4609), **Indice de yodo** (Wijs) (45 a 70); **Indice de saponificación** (192 a 203); **Insaponificable %** (máximo 1,00); **Acidez libre** (máximo 1,3 mg KOH/g; 0,65 % como ácido oleico); **Temperatura de solidificación de ácidos grasos** (título) (máximo 43°C); **Indice de peróxido** (máximo 10,0 miliequivalentes de oxígeno/kg) e **impurezas insolubles en éter de petróleo** (máximo 0,05 % en peso).

La manteca de cerdo podrá ser mejorada en su consistencia y textura a través de adecuados procesos de interesterificación, por adición de manteca de cerdo refinada, de estearina de manteca de cerdo o de manteca de cerdo hidrogenada, siempre que tales procesos o agregados se declaren en el rótulo. La manteca de cerdo así modificada responderá a las exigencias señaladas en este Artículo, a excepción de: **Temperatura de solidificación de ácidos grasos** (título) (máximo 45°C) y **contenido de jabón** (máximo 0,005 % en peso).

La manteca de cerdo, modificada o no, será de color blanco (en estado sólido) y presentará olor y sabor característicos (exenta de olores y sabores extraños).

Artículo 542. — Se entiende por **Grasa de Cerdo**, la grasa separada por fusión de los tejidos y huesos del cerdo (Sus Scrofa).

Puede contener grasa de huesos (convenientemente limpia), de la piel desprendida, de piel de cabeza, de orejas, de rabos y de otros tejidos aptos para el consumo humano. Además de las exigencias establecidas en el Artículo 540 cumplirá las siguientes: **Indice de refracción** a 45°C (1,4559 a 1,4600); **Indice de yodo** (Wijs) (45 a 70); **Indice de saponificación** (192 a 203); **Insaponificable %** (máximo 1,20); **Acidez libre** (máximo 2,0 mg KOH/g; 1,00 % como ácido oleico; **Temperatura de solidificación de ácidos grasos** (título) (máximo 45°C); Indice de peróxido (máximo 16,0 miliequivalentes de oxígeno/kg) e **Impurezas insolubles en éter de petróleo** (máximo 0,50 % en peso).

La grasa de cerdo podrá ser mejorada en su consistencia y textura a través de adecuados procesos de interesterificación, por agregado de manteca de cerdo refinada, de grasa de cerdo refinada, de manteca de cerdo hidrogenada, de grasa de cerdo hidrogenada, de estearina de manteca de cerdo o de estearina de grasa de cerdo, siempre que tales procesos o agregados se declaren en el rótulo. La grasa de cerdo, así modificada, responderá a las exigencias señaladas en este Artículo, a excepción de: **contenido de jabón** (máximo 0,005 % en peso).

La grasa de cerdo modificada o no, será de color blanco (en estado sólido) y presentará olor y sabor característicos (exenta de olores y sabores extraños).

Artículo 543. — Se entiende por **Primeros Jugos** bovino u ovino, según corresponda los productos separados por fusión a temperatura no mayor de 80°C de los tejidos y partes adiposas limpias e inalteradas de animales bovinos u ovinos.

Además de las exigencias establecidas en el Artículo 540, cumplirán las siguientes: **Indice de saponificación** (190 a 200); Indice de yodo (Wijs) (31 a 47); **Insaponificable %** (máximo 1,00); **Acidez libre** (máximo 1,6 mg KOH/g; 0,80 % como ácido oleico); **Temperatura de solidificación de ácidos grasos** (título) (máximo 46°C); **Indice de peróxido** (máximo 10,0 miliequivalentes de oxígeno/kg) e **Impurezas insolubles en éter de petróleo** (máximo 0,05 % en peso)

Presentarán color blanco-crema a amarillo pálido y olor y sabor característicos (exentos de olores y sabores extraños).

Artículo 544. — Se entiende por **Grasa bovina** o **Grasa ovina**, según corresponda ("Sebo de vaca" o "Sebo de cordero", para la exportación) los productos obtenidos por la fusión de tejidos grasos (incluyendo las grasas de recortes) de músculos y huesos conexos de animales bovinos (**Bos taurus**) y corderos (**Ovis aries**). Además de las exigencias establecidas en el Artículo 540, cumplirán las siguientes:

Indice de yodo (Wijs) (32 a 50); **Indice de saponificación** (190 a 202); **Insaponificable %** (máximo 1,20); **Acidez libre** (máximo 2,0 mg KOH/g; 1,00% como ácido oleico), **Temperatura de solidificación de ácidos grasos** (título) (máximo 46°C); **Indice de peróxido** (máximo 10,0 miliequivalentes de oxígeno/kg) e **Impurezas insolubles en éter de petróleo** (máximo 0,50 % en peso). Presentarán color blanco-grisáceo a amarillo pálido y sabor y olor característicos (a "sebo", exento de olores y sabores extraños).

Las mezclas de grasa bovina y grasa ovina se rotularán como tales. La adición de grasa bovina o grasa ovina refinadas deberá declararse en el rótulo. En los productos que contengan grasa refinada el **contenido de jabón** no excederá de 0,005 % en peso.

Artículo 545. — Se entienden por **Oleo margarina** (Oleo-oil) **bovina u ovina**, según corresponda, los productos resultantes de la separación de la mayor parte de la óleo-estearina a partir de grasas o primeros jugos bovinos u ovinos, por procedimientos adecuados de cristalización fraccionada y prensado.

Además de las exigencias establecidas en el Artículo 540, cumplirán las siguientes **Temperatura de fusión** (máximo 35°C); **Acidez libre** (máximo 1,6 y 2,0 mg KOH/g; 0,80 y 1,00 % como ácido oleico, para los "óleo oils" separados de los primeros jugos bovino u ovino y de las grasas bovina u ovina, respectivamente); **Indice de peróxido** (máximo 10,0 miliequivalentes de oxígeno/kg).

Presentarán color amarillo brillante y sabor y olor agradables (exentos de olores y sabores extraños).

Las mezclas de "óleo oil" bovino y ovino se rotularán como tales.

Artículo 546. — Se entiende por **Aceite de manteca de cerdo** y **Aceite de grasa de cerdo**, los aceites resultantes de la separación de la mayor parte de la óleoestearina a partir de manteca de cerdo o grasa de cerdo, por procedimientos adecuados de cristalización fraccionada y prensado.

Además de las exigencias establecidas en el Artículo 540, cumplirán las siguientes: **Temperatura de solidificación** (+ 1 a 5°C); **Acidez libre** (máximo 1,3 y 2,0 mg KOH/g, 0,65 y 1,00 % como ácido oleico, para los aceites separados de la manteca de cerdo y de la grasa de cerdo, respectivamente); **Indice de peróxido** (máximo 10,0 y 16,0 miliequivalentes de oxígeno/kg para los aceites separados de la manteca de cerdo y de la grasa de cerdo, respectivamente); **Indice de yodo** (Wijs) (67 a 83) Presentarán color ligeramente amarillo y sabor y olor agradables (exentos de olores y sabores extraños).

Artículo 547. — Se entiende por **Oleo estearina bovina u ovina**, según corresponda, los productos remanentes de la separación de las óleo margarinas bovina u ovina definidas en el Artículo 545. Además de las exigencias establecidas en el Artículo 540, cumplirán las siguientes: **Temperatura de solidificación de ácidos grasos** (título) (mínimo 47°C); **Acidez libre** (máximo 1,5 mg KOH, g 0,8 % como ácido oleico) e **Indice de peróxido** (máximo 10,0 miliequivalentes de oxígeno/kg) Se presentarán como sólidos blancos, de sabor y olor agradables (exentos de olores y sabores extraños).

Artículo 548. — Con el nombre de **Aceite o Grasa hidrogenada** se entienden los aceites o grasas alimenticios sometidos a procesos de hidrogenación en presencia de catalizadores apropiados. Deberán provenir exclusivamente de la hidrogenación de aceites o grasas alimenticios previstos por el presente y sin excepción, se someterán a proceso de desodorización final.

Cumplirán los siguientes requisitos: **Materia volátil a 105°C** (máximo 0,3 % en peso); **Impurezas insolubles en éter de petróleo** (máximo 0,05 % en peso); **Temperatura de fusión** (máximo 45°C); **Contenido de jabón** (máximo 0,005 % en peso); **Contenido de metales: hierro** (máximo 1,5 mg/kg como Fe); **cobre** (máximo 0,1 mg/kg, como Cu); **plomo** (máximo 0,1 mg/kg como Pb); **arsénico** (máximo 0,1 mg/kg como As) y **catalizadores residuales** (máximo 1 mg/kg como metales); **Acidez libre** (máximo 0,6 mg KOH/g 0,3 % como ácido oleico) e **Indice de peróxido** (máximo 5,0 miliequivalentes de oxígeno/kg).

Artículo 549. — Se prohibe adicionar a las grasas alimenticias sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o a modificar sus caracteres físico-químicos. Se permite el empleo de sal común y de sustancias inocuas en los procesos de clarificación y filtrado, siempre que se eliminen totalmente en el producto terminado. Se permite el agregado de los siguientes antioxidantes y sinergistas a las grasas comestibles:

1) Galato de propilo o galato de octilo o galato de dodecilo (o sus mezclas); máximo 0,01 % (100 p.p.m.)
2) Hidroxianisol butilado (BHA); máximo 0,02 % (200 p.p.m.).
3) Hidroxitolueno butilado (BHT); máximo 0,02 % (200 p.p.m.).
4) Mezclas de los galatos citados BHA y BHT; máximo 0,02 % (200 p.p.m.), siempre que no incorporen más de 0,01 % (100 p.p.m.) de galatos.
5) Tocoferoles naturales o sintéticos; sin limitación (concentración que no exceda la necesaria para el efecto deseado)
6) Palmitato y estearato de ascorbilo máximo 0,02 % (200 p.p.m.) aislados o mezclados.
7) Acido cítrico, ácido fosfórico, citrato de monoiso propilo, ésteres de monoglicéridos con ácido cítrico: máximo 0,01 % (100 p.p.m.) aislados o mezclados.

El máximo señalado para los compuestos comprendidos en 7) será el mismo cuando se usen sólos (si el aceite o grasa posee suficientes antioxidantes naturales) o sus mezclas sinérgicas con los antioxidantes citados en 1 a 6).

Artículo 550. — Con excepción de las grasas comestibles que se expendan al estado puro, las preparaciones grasas comestibles elaboradas en base a grasas comestibles y/o aceites alimenticios previstos por el presente y destinadas a la elaboración de margarinas, cremas artificiales, productos de panadería, etc., podrán adicionarse de los siguientes aditivos, a fin de mejorar sus propiedades plásticas y emulsificantes:

1) Mezclas de mono y diglicéridos, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico (sin limitación; cantidad necesaria para el fin deseado).
2) Monoglicéridos de alta concentración, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico (sin limitación; cantidad necesaria para el fin deseado).
3) Mono y diésteres del 1,2 propanodiol con ácidos grasos, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico (máximo 1,0 % en peso)
4) Monoésteres de alta concentración del 1,2 propanodiol con ácidos palmítico y/o esteárico (máximo 1,0 % en peso).
5) Mono y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico esterificados con ácidos o acético, o tartárico, o cítrico, o láctico, o acetil-tartárico o sus sales de sodio o de calcio (máximo 1,0 % en peso).
6) Mono palmitato de sorbitano, monoestearato de sorbitano, triestearato de sorbitano (máximo 1,0 % en peso).

Con la excepción de los mono y diglicéridos, las mezclas de los demás aditivos mencionados en este artículo no excederán de 1,0 % en peso del producto terminado.

Se permite, asimismo, el agregado de no más de 2,0 % en peso de lecitinas para uso alimentario (como lecitinas puras), como agentes antisalpicantes.

Artículo 551. — Se entiende por **Margarina** los productos grasos alimenticios consistentes, esencialmente, de una emulsión acuosa en una fase grasa plástica. No contendrán menos de 80 % de grasa total, ni más de 16 % de agua.

La fase grasa de las margarinas presentará una temperatura de fusión máxima de 42°C y podrá comprender: grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas), aceites alimenticios, grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas) hidrogenadas, aceites alimenticios hidrogenados o sus mezclas y no contendrá más de 5 % de grasa de leche. No se admitirá la elaboración de margarinas cuya fase grasa esté exclusivamente formada por productos hidrogenados.

Todas las margarinas que se manufacturen, exporten, ofrezcan en venta, distribuyan o comercialicen, mantendrán su estado sólido a 20°C y deberán contener como sustancia testigo entre 0,1 y 0,3 % de almidones o féculas.

En la elaboración de las margarinas se admite:

1) El empleo de leche fluida pasteurizada o leche en polvo (enteras, parcial o totalmente descremadas) y/o crema de leche pasteurizada.
2) La coloración artificial, exclusivamente con materias colorantes de origen natural y de uso permitido (Art. Nº 1.324).
3) El agregado de no más de 3,0 % de cloruro de sodio purificado, de no más de 0,10 % (1000 p.p.m.) de ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de sodio, de potasio, o de calcio), de no más de 0,10 % (1000 p.p.m.) de ácido benzoico (o su equivalente en benzoato de sodio o de potasio) o de no más de 0,10 % (1000 p.p.m.) de mezclas de los preservadores anteriores (calculada en ácido benzoico más ácido sórbico).
4) El empleo de los agentes emulsificantes, plastificantes y antisalpicantes señalados en el Art. Nº 550, debiéndose cumplir las concentraciones allí indicadas respecto de la fase grasa de las margarinas.
5) El empleo de los siguientes antioxidantes y sinergistas:
   a) Galato de propilo o galato de octilo o galato de dodecilo (o sus mezclas), máximo 0,01 % (100 p.p.m.);
   b) Hidroxianisol butilado (BHA), máximo 0,01 % (100 p.p.m.);
   c) Hidroxitolueno butilado (BHT), máximo 0,01 % (100 p.p.m.);
   d) Mezclas de los galatos citados, BHA y BHT, máximo 0,01 % (100 p.p.m.);
   e) Tocoferoles naturales o sintéticos, sin limitación;
   f) Palmitato y/o estearato de ascorbilo, máximo 0,02 % (200 p.p.m.);
   g) Citrato de monoisopropilo, máximo 0,01 % (100 p.p.m.).
6) El agregado de: ácido cítrico, ácido tartárico, ácido láctico, bicarbonato de sodio, azúcar blanco, lactosa pura y dextrosa (cantidades necesarias para el fin deseado).
7) El refuerzo de la aromatización biológica por agregado de no más de 1 mg/kg (1 p.p.m.) de diacetilo puro.
8) El empleo de fórmulas aromatizantes sintéticas como refuerzo de la aromatización biológica o como forma exclusiva de aromatización. La aprobación de estas fórmulas exige la declaración de sus componentes y de las dosis de uso y la verificación analítica, de la composición declarada con carácter previo a su aceptación por la Autoridad Sanitaria.

   Este tipo de aromatización se consignará en el rótulo como "Aromatización artificial" o "Contiene aromatizantes artificiales de uso permitido".

Artículo 552. — Se entiende por **Crema artificial** o **Imitación crema**, los productos de textura cremosa resultantes de emulsionar materias grasas comestibles en agua potable. Contendrán entre 25 y 60 % de grasa total, cuya temperatura de fusión no excederá de 42°C. La fase grasa podrá contener: Grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas), aceites alimenticios, grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas) hidrogenadas, aceites alimenticios hidrogenados o sus mezclas, y no contendrá más de 5 % de grasa de leche. No se admitirá la elaboración de cremas artificiales cuya fase grasa esté exclusivamente formada por productos hidrogenados. Todas las cremas artificiales que se manufacturen, exporten, ofrezcan en venta, distribuyan o comercialicen, contendrán entre 0,1 y 0,3 % de almidones o féculas como sustancia testigo.

En la elaboración de cremas artificiales se admite:

1) El empleo de leche fluida pasterizada o leche en polvo (enteras, parcial o totalmente descremadas) y/o crema de leche pasteurizada.
2) La coloración artificial, exclusivamente con materias colorantes de origen natural y de uso permitido.
3) El agregado de no más de 0,10 % (1000 p.p.m.) de ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de sodio, de potasio o de calcio), de no más de 0,10 % (1000 p.p.m.) de ácido benzoico (o su equivalente en benzoato de sodio o de potasio) o de no más de 0,10 % (1000 p.p.m.) de mezclas de los preservadores anteriores (calculada en ácido benzoico más ácido sórbico).
4) El empleo de los agentes emulsificantes y lecitina para uso alimentario, señalados en el art. Nº 550, debiéndose cumplir las concentraciones allí indicadas respecto de la fase grasa de las cremas artificiales.
5) El empleo de los antioxidantes y sinergistas señalados para el caso de las margarinas, en las concentraciones máximas indicadas para esos productos.
6) El agregado de: ácido cítrico, ácido tartárico, ácido láctico, bicarbonato de sodio, azúcar blanco, lactosa pura, dextrosa, agentes de gelificación autorizados y aromas de uso permitido (cantidades necesarias para el fin deseado).

   Se expenderán en envases que aseguren su preservación higiénica. En los rótulos figurará la leyenda principal "Crema artificial" o "Imitación crema".

VIII — ALIMENTOS LACTEOS

Artículo 553. — Con la designación **Alimentos Lácteos**, se entiende los productos simples o elaborados obtenidos de la leche de vacuno o de otros mamíferos, y sus derivados o subproductos, destinados a la alimentación humana.

LECHE

Artículo 554. — Con el nombre de **Leche**, sin agregado alguno, se entiende el producto integral del ordeño total, ininterrumpido y en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y de alimentación.

La leche proveniente de otros animales deberá expenderse indicando el nombre de la especie productora.

Artículo 555. — La leche de vaca destinada al consumo debe responder a las siguientes características:

1) Densidad: comprendida entre 1,028 y 1,033 a 15°C

2) Materia grasa: mínimo de 3,0 por ciento, propia de la leche.
3) Extracto seco no graso: mínimo de 8,25 por ciento.
4) Acidez: comprendida entre 14 y 20° Dornic.
5) Descenso crioscópico entre - 0,545 y - 0,570°C.

Estos valores podrán ser modificados por las autoridades competentes, adaptándolos a las peculiaridades de las distintas zonas del país, cuando estudios realizados en las mismas o las circunstancias así lo aconsejaran.

Artículo 556. — Se considera leche inapta para el consumo:
1) La que presente caracteres físicos y organolépticos anormales.
2) La que hubiese sido obtenida de animales cansados deficientemente alimentados, desnutridos, enfermos, o manipulada por personas afectadas de enfermedades infectocontagiosas.
3) La que no responda a las exigencias del artículo anterior.
4) La que contuviere sustancias conservantes de cualquier naturaleza.
5) La que tuviere calostro, sangre, o hubiese sido obtenida en el período comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días siguientes a la parición.
6) La que contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor microbiano superior al máximo establecido por la autoridad competente, toxinas microbianas, antibióticos; residuos de plaguicidas en cantidad superior al máximo admitido.

Artículo 557. — Entiéndese por **Leche certificada** o **Leche higiénica**, la que reúna las siguientes condiciones:
1) Proceder de establecimientos especializados, provistos de los medios higiénicos adecuados para el mantenimiento de los animales y dispositivos mecánicos para el ordeño, de conformidad al presente Código.
2) Provenir de vacas bien alimentadas y sanas; la sanidad animal deberá controlarse en forma permanente, clínicamente por la Inspección Veterinaria Oficial y serológica y bacteriológicamente, por el laboratorio especializado de la misma.
3) Ser recogida en condiciones asépticas.
4) Ser enfriada inmediatamente después de su ordeño y conservada a una temperatura inferior a 6°C.
5) Ser expendida en envases esterilizados e inviolables.
6) No contener más de 10.000 microbios banales por mililitro.
7) No tener más de 24 horas, a partir del ordeño.

Artículo 558. — Se entiende por **leche pasterizada**, el producto obtenido a partir de leche apta, proveniente de establecimientos con inspección oficial de conformidad con el presente y que ha sido sometida a los siguientes tratamientos:
1) Selección para eliminar las leches inaptas o anormales.
2) Higienización mecánica previa, por filtración y centrifugación.
3) Calentamiento ininterrumpido de la leche a 63° - 65°C y mantenimiento uniforme en todo el volumen y en cada una de sus partes, a esta temperatura durante 30 - 20 minutos (pasterización baja).
4) En remplazo de la pasterización baja, puede utilizarse el sistema conocido como S. T. H. T. (Short Time High temperature) o sistema de pasterización a placas por calentamiento en capa delgada a 72 - 80°C durante 15 - 12 segundos u otros similares.
5) Además de los sistemas de pasterización mencionados, la autoridad competente podrá autorizar otros procedimientos, siempre que satisfagan las condiciones exigidas para la leche pasterizada.
6) Enfriamiento inmediato después del tratamiento térmico, hasta una temperatura no mayor de 8°C.
7) Envasado a baja temperatura en envases perfectamente limpios y esterilizados, los que no podrán ser abiertos sino por el consumidor.
8) Reserva a una temperatura no mayor de 8°C.

Artículo 559. — **La leche pasterizada** debe responder a las siguientes exigencias:
1) No contener gérmenes patógenos.
2) Mantener sin alteración sus constituyentes químicos y bioquímicos, con excepción de las modificaciones mínimas inevitables.
3) No tener gérmenes del grupo Escherichia Coli y, además, en la dilución 1 en 100 debe ser negativa la presencia de colisimiles.
4) No contener más de 100.000 microorganismos banales por mililitro en el momento de su recepción por el consumidor en los meses de mayo a octubre inclusive, y no más de 200.000 en el resto del año.
5) Retener flora acidoláctica.
6) Haber sido desprovista de impurezas inertes.
7) No tener más de 48 horas, a partir de su envasado y conservada en usina a no más de 8°C.
8) No modificar apreciablemente sus cualidades organolépticas.
9) Los controles sobre la eficiencia del proceso industrial, tanto químico como bacteriológico, se harán sobre muestras extraídas en cada usina.

Artículo 560. — Entiéndese por **leche congelada o solidificada**, la obtenida previa pasterización, por congelación rápida a temperaturas inferiores a 0°C.
Prohíbese la venta de leche recongelada.

Artículo 561. — Se entiende por **Leche esterilizada** sin otro calificativo, la que ha sido sometida a un tratamiento térmico suficiente para asegurar la ausencia de gérmenes patógenos, de gérmenes toxicogénicos, toxinas y de microorganismos capaces de proliferar en ella. Deberá mantener su estabilidad y buena calidad comercial durante un período de tiempo suficientemente largo. Se expenderá en envases aprobados por la autoridad sanitaria nacional, esterilizados y cerrados herméticamente, en los que se indicará el año y mes de elaboración. Podrán rotularse con designaciones que evidencien el sistema de esterilización empleado.

Artículo 562. — Con las denominaciones siguientes se entienden:
1) **Leche descremada** o **desnatada**, la leche que previamente a su higienización, pasteurización o esterilización ha sido sometida a tratamientos mecánicos autorizados con el objeto de reducir la materia grasa.
Deberá responder a las exigencias de una leche apta y su contenido en materia grasa no será superior a 0,3 por ciento.
Este producto se rotulará en el rótulo principal: Leche descremada o desnatada, indicando con caracteres bien visibles el contenido graso; además la indicación de Pasterizada o Esterilizada, según corresponda.
2) **Leche parcialmente descremada o desnatada**, la que por medios mecánicos, antes o después de su higienización, pasterización o esterilización, se ha reducido su contenido graso a una cifra comprendida entre 0.3 y 3,0 por ciento.
Este producto se rotulará en el rótulo principal: Leche parcialmente descremada, indicando con caracteres bien visibles su contenido graso porcentual, así como también Pasterizada o Esterilizada, según corresponda.
3) **Leche hipergrasa**, la que de por sí o por agregado de crema de leche, antes o después de su higienización, pasterización o esterilización, contenga no menos de 4 ni más de 5 por ciento de materia grasa.
Este producto se rotulará en el rótulo principal Leche hipergrasa, indicando con caracteres bien visibles el contenido graso porcentual, así como también: Pasterizada o Esterilizada, según corresponda.
4) **Leche con crema**, la que antes o después de su higienización, pasterización o esterilización se ha adicionado de una cantidad de crema suficiente para que el contenido graso total no sea inferior a 0 por ciento.
Este producto se rotulará en el rótulo principal: Leche con crema, indicando su contenido porcentual de grasas, además de: pasterizada o esterilizada, según corresponda.

Artículo 563. — **Leche reconstituida**. Se entiende por leche reconstituida al producto homogéneo que se obtiene por un procedimiento adecuado de incorporación a la leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada), de una cantidad suficiente de agua potable para obtener un producto que presente características físicas y químicas similares a las de la leche fluida correspondiente.
a) Queda permitida la elaboración y expendio de leche reconstituida en todas aquellas regiones del país en que no se disponga de la suficiente producción de leche fluida para el consumo de la población;
b) Las plantas industriales elaboradoras de leche reconstituida no podrán recibir, bajo ningún concepto, leche fluida para procesar;
c) Queda prohibida la mezcla de leche fluida con leche reconstituida;
d) La leche reconstituida destinada al consumo humano, deberá ser pasterizada y posteriormente refrigerada, cumplimentando las mismas exigencias que la leche fluida, pasteurizada o esterilizada;
e) Este producto se rotulará: "Leche reconstituida pasterizada". Si se hubiese elaborado con leche en polvo semidescremada o descremada deberá hacerse constar en la etiqueta principal grabada o adherida al cuerpo del envase, el contenido porcentual de materia grasa, así como también la indicación: Pasterizada o Esterilizada según corresponda.

Artículo 564. — Se entiende por **leche homogeneizada**, la que antes o después de su pasterización o esterilización ha sido tratada de manera tal que asegure la partición de los glóbulos grasos en forma de que por reposo durante no menos de 48 horas, no muestre una separación visible de la crema y que el por ciento de grasa de los 100 ml de la parte superior de un volumen de 250 ml colocados en una probeta de esta capacidad, no difiera en más del 5 % del contenido graso total del resto, después de su mezcla y agitación.

Artículo 565. — La leche certificada y la pasteurizada debe ser expendida en envases de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

Las tapas de los envases deben ser inviolables y proteger el borde del gollete. Las aberturas de los envases deben ser de dimensiones tales que permitan su perfecta higienización.

El expendio de leche higienizada destinada a hoteles, confiterías, bares y similares, hospitales y establecimientos sanitarios, debe realizarse conformando los requisitos que establece el presente en lo referente a "Usinas pasteurizadoras de leche".

Los tarros utilizados como envases para la leche, deben estar perfectamente estañados en su interior o ser de acero inoxidable, aluminio u otros materiales no atacables por la leche; tener tapas de cierre reglamentarias y estar en buen estado de higiene y conservación. Deben llevar un precinto de seguridad.

Artículo 566. — En las localidades donde no se realice el expendio de leche sometida a procesos de higienización, la venta deberá hacerse en envases que garanticen las condiciones sanitarias del producto.

Con excepción de la producción de los tambos proveedores de leche certificada, se prohibe la venta de leche recién obtenida del animal.

Artículo 567. — Con la denominación de **leche entera desecada o deshidratada o en polvo**, se entiende el producto obtenido por deshidratación de la leche completa con destino a la alimentación humana.

Debe ser de color ligeramente amarillento, en polvo muy fino, uniforme, sin grumos ni sustancias extrañas macro o microscópicamente visibles con olor agradable que recuerde al de la leche fluida; no rancio y sin olores extraños.

Reconstituida con la cantidad conveniente de agua destilada (12,5 g y agua hasta 100) debe ser ligeramente ácida al tornasol y presentar un pH de 6,6 a pH 7,0 medido a 20°C.

La acidez no será superior a 1,6 g por ciento expresada en ácido láctico; la solubilidad en agua destilada a 20°C y a 50°C no será inferior al 99 por ciento.

El contenido de agua no será superior a 3,5 por ciento, los lípidos totales no menores de 24 por ciento, los prótidos totales no inferiores a 25 por ciento, las sustancias reductoras en lactosa no menores de 36 por ciento, las cenizas a 500 - 550°C no mayores de 6 por ciento.

No deberá contener sustancias grasas extrañas, excepción hecha del agregado a la leche a elaborar de una cantidad de lecitina tecnológicamente recomendable; no contendrá glúcidos ni prótidos distintos a los de la propia leche. No deberá contener sustancias conservantes, colorantes, estabilizadores, antioxidantes, antibióticos, etc., así como tampoco metales contaminantes en cantidad superior a las permitidas en el presente Código. No podrá contener residuos de plaguicidas en cantidad superior a los límites admitidos. Debe presentar ausencia de E. Coli (fecal), bacterias patógenas y toxicogénicas. No contendrá bacterias coliformes en cantidad superior a 90 por gramo de leche en polvo; el cultivo en placas no mostrará más de 30.000 bacterias por gramo de producto y en la leche reconstituida, el número de microorganismos no será mayor de quinientos mil (500.000) por mililitro.

Este producto se rotulará: Leche entera en polvo, leche entera desecada o leche entera deshidratada. Es optativo la mención del sistema utilizado para la desecación. En el rótulo deberá consignarse su composición química porcentual; la forma de reconstituir para obtener la leche fluida correspondiente; la indicación de que debe mantenerse en lugar fresco, seco, oscuro y recipiente cerrado; que debe reconstituirse con agua hervida. Mes y año de elaboración.

Artículo 568. — Con la denominación de **Leche en polvo parcialmente descremada, o polvo de leche parcialmente descremada**, se entiende el producto obtenido por deshidratación de la leche parcialmente descremada. Debe responder a las mismas características físicas y exigencias microbiológicas de la leche entera deshidratada.

La acidez no será mayor de 1,0 por ciento expresada en ácido láctico; su contenido de agua no mayor de 3,5/100 g; los lípidos totales no menores de 10 ni mayores de 13 por ciento; los prótidos totales no inferiores a 28 por ciento; el contenido en glúcidos reductores expresados en lactosa no menos de 40 por ciento y las cenizas a 500 - 550°C no mayores de 8 por ciento.

Deberá responder por lo demás a las mismas exigencias establecidas para la leche entera deshidratada.

Este producto se rotulará: Leche parcialmente descremada en polvo, o leche parcialmente descremada deshidratada o polvo de leche parcialmente descremada. Además, deberá consignarse en el rótulo las mismas expresiones exigidas para la leche entera en polvo.

Artículo 569. — Con la denominación de **Leche descremada en polvo**, o **polvo de leche descremada** o leche **descremada deshidratada**, se entiende el producto que se obtiene por deshidratación de la leche descremada.

Deberá responder a las mismas características físicas y exigencias bacteriológicas de la leche entera en polvo.

La acidez no será superior a 2 g por ciento expresada en ácido láctico; el contenido en agua no superior a 4 por ciento; los lípidos totales no mayores de 2 por ciento; los prótidos totales no inferiores a 33 por ciento; los glúcidos reductores expresados en lactosa no inferior a 47 por ciento y las cenizas a 500 - 550°C no mayores de 8 por ciento.

Por lo demás, deberá responder a las mismas exigencias establecidas para la leche entera en polvo.

Este producto se rotulará: Leche descremada en polvo, o polvo de leche descremada o leche descremada deshidratada. Además, deberá consignarse en el rótulo, al igual que las anteriores y con caracteres bien visibles, las mismas expresiones e indicaciones exigidas para la leche entera en polvo.

Las leches deshidratadas se envasarán en recipientes impermeables a la luz y humedad; al vacío o con gas inerte (nitrógeno); con cierre hermético.

Cuando el envase sea de material sintético permeable a la luz, deberá incluirse en otro de material impermeable a ella, el que llevará impreso o adherido la rotulación completa, y cuando el material del envase primario fuere solo levemente permeable al aire, en el rotulado deberá consignarse la fecha de vencimiento, la que no será mayor de ciento ochenta (180) días a partir del momento de su elaboración; en el caso de tratarse de leche semidescremada, la fecha de vencimiento podrá extenderse a doscientos cuarenta (240) días.

Artículo 570. — Las leches en polvo que satisfagan las exigencias establecidas pero que presenten una solubilidad menor, podrán ser utilizadas en la elaboración de diversos productos alimenticios.

Artículo 571. — Con la denominación de **Leche evaporada o concentrada**, se entiende el producto obtenido por evaporación parcial a presión reducida o por otros métodos autorizados, del agua de la leche entera que conforme las exigencias del presente Código; envasada herméticamente y esterilizada.

Su extracto seco será no menor de 25 por ciento y el contenido graso mínimo de 7,8 por ciento. La suma de extracto seco y materia grasa no será menor de 33 por ciento.

Este producto se rotulará: Leche evaporada o leche concentrada y se consignará con caracteres visibles la cantidad de agua que es necesario agregar para obtener un producto equivalente a la leche fluida normal.

Artículo 572. — Con la denominación de **Leche parcialmente descremada, evaporada o concentrada** y la de **Leche descremada evaporada o concentrada**, se entienden los productos obtenidos por evaporación parcial a presión reducida o por otros métodos autorizados, del agua de la leche parcialmente descremada o descremada, respectivamente.

Estos productos deberán contener no menos de 20 % de sólidos de la leche de la cual provienen; envasadas herméticamente y esterilizadas.

Estos productos se rotularán: Leche parcialmente descremada evaporada, Leche descremada evaporada. Además, se consignará en el rótulo con caracteres bien visibles, la cantidad de agua que es necesario agregar para obtener la leche reconstituida correspondiente y el contenido graso de la leche resultante

Artículo 573. — Con la denominación de **Leche Condensada**, se entiende el producto obtenido por evaporación parcial a presión reducida o por otros métodos autorizados, del agua de la leche entera adicionada de sacarosa o de una mezcla de sacarosa y dextrosa o azúcar invertido, siempre que estos dos últimos no sean superiores al 30 % de la sacarosa. Debe contener no menos de 7,3 por ciento de materia grasa de la leche y no menos de 27 por ciento de extracto seco de leche; no menos de 7,2 por ciento de proteínas y no más de 30 por ciento de agua.

Este producto se rotulará: Leche condensada o leche condensada azucarada. Cuando los azúcares agregados sean superiores a 25 por ciento, deberá declararse con caracteres bien visibles en el rótulo, así como la manera de reconstitución.

Este producto deberá expenderse en envase hermético con fecha de elaboración.

Artículo 574. — Con la denominación de **Leche descremada condensada**, se entiende el producto obtenido por evaporación parcial a presión reducida o por otros métodos permitidos, del agua de la leche descremada a la que se ha adicionado de hasta 47 por ciento de sacarosa. No debe contener menos de 24 por ciento de materias sólidas de la leche.

Este producto se rotulará: Leche descremada condensada y consignará con caracteres bien visibles la forma de reconstitución para obtener un líquido con el contenido proteico igual al de la leche fluida correspondiente.

Se expenderá en envases herméticos, con la constancia de la fecha de elaboración.

Artículo 575. — En las leches evaporadas así como en las leches condensadas, queda permitido el empleo de los siguientes estabilizadores: fosfato disódico, citrato trisódico, cloruro de calcio, bicarbonato sódico, aisladamente o en mezclas en una cantidad no superior a 0,10 por ciento de producto terminado.

LECHES ACIDAS Y ACIDIFICADAS

Artículo 576. — Con la denominación de **Yoghurt** o **Yohurt**, se entiende el producto obtenido por coagulación de la leche de vaca, cabra u oveja, entera, total o parcialmente descremada, previamente hervida o pasterizada, por medio de bacterias lácticas específicas (Thermobacterium bulgaricus y Streptococcus thermophilus).

Debe presentar una acidez comprendida entre 0,35 y 1,5 g. por ciento expresada en ácido láctico.

Este producto se rotulará: Yoghurt o Yohurt si provienen de leche entera, o Yoghurt parcialmente descremado o descremado, según sea la materia prima empleada. En el rótulo debe figurar la fecha de vencimiento.

Artículo 577. — Con la denominación genérica de **Yoghurt de fantasía**, se entiende el Yoghurt al que se ha agregado durante el proceso de elaboración o posteriormente, frutas frescas en conserva o conservadas, u otros productos permitidos por el presente, así como aromas de uso permitido.

Estos productos se rotularán: Yoghurt con (indicando la fruta) o el agregado correspondiente. Yoghurt con sabor a (indicando el aroma agregado). En el rótulo debe figurar la fecha de vencimiento del producto.

Artículo 578. — Con la denominación de **Kefir**, se entiende el producto obtenido por coagulación láctica producida por los llamados granos de Kefir, de la leche entera, hervida o pasterizada, de oveja, vaca o cabra. No debe contener menos de 0,5 ni más de 1,6 por ciento de alcohol y una acidez no superior al 0,6 por ciento para el Kefir débil, ni más de 1 por ciento para el Kefir fuerte, expresado en ácido láctico.

Este producto se rotulará: Kefir débil o Kefir fuerte, según proceda, indicando, a su vez, la clase de leche empleada y la fecha de vencimiento.

Artículo 579. — Con la denominación de **Leche acidófila**, se entiende el producto obtenido por adición de 4 a 4,5 ml. de ácido láctico siruposo (D: 1,7) por che entera, parcial o totalmente descremada previamente hervida o esterilizada.

Este producto se rotulará: Leche acidófila, indicando el tipo de leche empleada.

Artículo 580. — **Buttermilk**: se entiende con este nombre el producto obtenido por acidificación bacteriana producida por cultivos seleccionados de Streptococcus lactis y Streptococcus cremoris sobre leche descremada, pasterizada o esterilizada. Su acidez expresada en ácido láctico estará comprendida entre 0,5 y 1,6 por ciento y su contenido en materias grasas no mayor de 0,5 por ciento.

Este producto se rotulará: Buttermilk, indicando la fecha de vencimiento.

Artículo 581. — Con la denominación de **Leche acidificada**, se entiende el producto obtenido por adición de 4 a 4,5 ml de ácido láctico siruposo (D: 1,7) por litro de leche pasterizada, entera, parcial o totalmente descremada.

En la rotulación de este producto deberá hacerse constar en el rótulo principal el contenido porcentual de materia grasa.

Artículo 582. — **Leches chocolateadas o achocolatadas**: Son los productos elaborados con leche entera, total o parcialmente descremada, homogeneizada o no, adicionadas de cacao no desgrasado, azúcares (sacarosa y/o dextrosa) y/o miel, con o sin el agregado de sustancias aromatizantes autorizadas, con o sin la adición de sustancias permitidas para la estabilización de las suspensiones.

El producto deberá expenderse esterilizado e indicarse el tipo de leche empleada.

SUEROS LACTEOS

Artículo 583. — Con la denominación de **Sueros de lechería**, se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche, que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, a saber:

1) Suero de queso: es el líquido residual de la elaboración de quesos.
2) Suero de manteca o leche de manteca: es el líquido resultante del batido que separa la materia grasa de la crema.
3) Suero de caseína o suero verde: es el líquido resultante de coagular la leche desnatada por la acción del cuajo, o de precipitarla por la acción de ácidos diluidos.
4) Suero de ricotta: es el líquido resultante de precipitar por el calor, en medio ácido, la lactoalbúmina y la lactoglobulina del suero de queso.

En los casos en que el suero resultante de la elaboración de un producto lácteo fuere expendido fuera del establecimiento donde se obtenga, su transporte no podrá efectuarse en envases utilizados para la leche.

Queda prohibido alimentar animales domésticos con sueros de lechería que no hayan sido pasteurizados, exceptuándose de esta exigencia cuando en el proceso de elaboración de que provienen se haya aplicado uno de esos tratamientos

CASEINA

Artículo 584. — Con el nombre de **Caseína** se entiende a las fosfo-proteínas que se separan por acción enzimática o por precipitación en su punto iso-eléctrico (pH 4.6 - 4.7) por acidificación de la leche descremada, convenientemente lavadas y desecadas.

Cuando la caseína se obtiene por medio del Lab-fermento (paracaseína) se la designa comercialmente como caseína al cuajo; cuando se la obtiene por precipitación ácida, se la denomina "caseína al ácido".

La caseína se presentará en forma de un polvo blanco sin olor ni sabor, con un contenido en humedad no superior a 8 por ciento, ni más de 1 por ciento de grasas.

Insoluble en alcohol, éter; prácticamente insoluble en agua.

La caseína ácida desecada se disuelve en soluciones de hidróxidos alcalinos o alcalino-térreos.

CREMA

Artículo 585. — Con la denominación de **Crema o Nata de Leche**, se entiende la parte de la leche rica en materia grasa, que se separa por reposo o por centrifugación.

Artículo 586. — Con la denominación de **Crema Homogeneizada** se entiende la crema sometida a un procedimiento mecánico a fin de subdividir los glóbulos grasos y hacer que los mismos se encuentren uniformemente distribuidos en todo el volumen y sin separación visible de la capa de materia grasa, cuando se mantiene en reposo durante un tiempo razonable que nunca será menor de 48 horas.

Artículo 587. — Las cremas destinadas al consumo deben responder a los siguientes requisitos:

1) Acidez no superior a 0,2 por ciento calculado en ácido láctico.
2) Haber sido pasteurizadas mediante los siguientes procedimientos:
   Pasteurización baja: 30 minutos como mínimo, a 65°C. Pasteurización alta: 30 segundos como mínimo, a 72°C; y, en ambos casos, enfriamiento inmediato a temperatura que no exceda de 6°C, una vez envasada.
   Para las cremas se aplican los siguientes límites bacterianos por mililitro: de mayo a setiembre, cien mil; de octubre a abril, trescientos mil.
3) Autorízase la esterilización de las cremas, debiendo consignarse en los rótulos esta operación.
4) Las cremas pasteurizadas y esterilizadas deberán expenderse en envases de cierre reglamentario.

Artículo 588. — Queda expresamente prohibido el expendio de crema cruda.

Artículo 589. — De acuerdo al contenido en materia grasa, las cremas se clasificarán del modo siguiente:

Crema delgada: la que contiene 18 a 33,9 por ciento de grasa de leche
Crema: la que contiene de 34 a 49,9 por ciento de grasa de leche.
Crema doble: la que contiene más de 50 por ciento de grasa de leche.

Estos productos deben rotularse según su clasificación y consignar con caracteres bien visibles su contenido porcentual de grasas.

Artículo 590. — Con la denominación de **Crema de leche en polvo, Crema en polvo, Polvo de crema de leche, o Polvo de crema**, se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada de "Cremas delgadas" previamente pasteurizadas y/o homogeneizadas. Se admite el agregado a las cremas de partida de monoglicéridos en la proporción máxima de 0,5 por ciento sobre materia grasa, lecitina de uso alimentario en la proporción de hasta el 0,5 por ciento de los sólidos totales de la crema, así como las cantidades mínimas de lactosa, sólidos de leche o caseinatos de sodio o potasio necesarios para mejorar las características del producto reconstituido.

Este producto se rotulará: Crema de leche en polvo, indicando en el rótulo la forma de reconstitución y el contenido graso del producto reconstituido.

Las cremas de leche en polvo presentarán un valor máximo de humedad de 1.0 % y contendrán entre 50 y 75 % de grasa de leche. Se expenderán en envases que aseguren la preservación higiénica y la de sus características organolépticas.

Artículo 591. — Con la denominación de **Crema ácida, crema cultivada ácida o crema cultivada**, se entiende el producto obtenido por acidificación mediante la acción de cultivos puros de bacterias lácticas seleccionadas sobre cremas de leche homogeneizadas o no, pasteurizadas. Presentarán una acidez no menor de 0,55 % expresada en ácido láctico y se expenderán en envases que aseguren la preservación higiénica y la de sus características organolépticas.

Este producto se rotulará: Crema ácida, crema cultivada ácida o crema cultivada. Se indicará, además, en el rótulo el contenido en materia grasa.

Artículo 592. — Se prohíbe el empleo de la palabra crema, para designar otros productos, con excepción de los expresamente autorizados por el presente.

DULCE DE LECHE

Artículo 593. — Bajo la denominación de **Dulce de Leche**, se entiende el producto obtenido por concentración de leche mediante el calor, a presión ambiental normal en todo o parte del proceso, con o sin agregado de crema de leche, ambas frescas, limpias y aptas para el consumo, con adición de sacarosa en proporción no mayor del 30 % de aquélla, aromatizado o no con vainilla, vainillina u otros de uso permitido y el agregado de bicarbonato de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada. Debe presentar no más de 2 % de cenizas a 500-550°C, un mínimo de 6 % de materia grasa de leche y no menos de 26 % de componentes sólidos de leche. En la rotulación de los envases que contienen dulce de leche, deberá consignarse mes y año de elaboración. Podrá sustituirse parcialmente la sacarosa por dextrosa, hasta una proporción de 30 gramos por cada 70 gramos de sacarosa.

Queda expresamente prohibido el empleo de otras sustancias grasas distintas de las de la leche.

Este producto se rotulará: Dulce de leche.

Artículo 594. — Entiéndese por **dulce de leche con crema** el producto obtenido por concentración de leche y azúcar adicionado con no menos de 5,5 % de crema, pudiendo aromatizarse con sustancias autorizadas. No debe contener más de 25 % de agua, ni más de 2 % de cenizas, y no menos de 12 % de materia grasa de leche y 34 % de sólidos de leche.

Este producto se rotulará: Dulce de leche con crema.

Artículo 595. — Entiéndese por **Dulce de leche mixto** al dulce de leche adicionado de productos tales como: miel, coco, cacao, chocolate, almendras u otros autorizados. Las sustancias agregadas no deben representar más del 45 % del producto total.

Este producto se rotulará: Dulce de leche con (miel, coco, cacao, etc.), según corresponda.

MANTECA

Artículo 596. — Con la denominación de **manteca** (o mantequilla para la exportación) se entiende el producto obtenido por el batido y amasado u otro procedimiento autorizado, de la crema extraída directamente de la leche y pasterizada de conformidad a las técnicas previstas por el presente o las que se autoricen en el futuro, previo proceso de maduración biológica conveniente. La manteca o mantequilla debe responder a las siguientes características: No debe contener menos de 82 % de materias grasas propias de la leche; no más de 16 % de agua, ni más de 2 % de sustancias proteicas y glucídicas de la leche.

Este producto se rotulará: Manteca o mantequilla para la exportación, con caracteres impresos de color azul.

Artículo 597. — Entiéndese por **Manteca salada** y **Manteca azucarada** las adicionadas de hasta el 5 % de sal común o hasta un 10 % de sacarosa, respectivamente. Esta adición debe consignarse en los rótulos.

Artículo 598. — La manteca ya elaborada que se someta a un procedimiento completo de mezcla, aireado, lavado y amasado, con el objeto de mejorar su calidad, se deberá expender con el nombre de **Manteca reamasada** (Process butter). Exceptúase de esta designación la manteca elaborada con bajo índice de humedad para su conservación y luego reelaborada para su expendio y la reamasada previamente al fraccionamiento.

Artículo 599. — Para la clasificación de las mantecas se aplicará la siguiente escala de puntos:

Sabor y aroma	50 puntos (máximo)
Cuerpo y textura	25 puntos (máximo)
Color	10 puntos (máximo)
Salado o sin sal	10 puntos (máximo)
Presentación y embalaje	5 puntos (máximo)
Total	100 puntos (máximo)

Las mantecas que respondan a las exigencias del presente, según el puntaje que obtengan, se clasificarán como de:

Calidad Extra, cuando reúnan 92 puntos o más.
Calidad Primera, cuando reúnan 89 a 91 puntos.
Calidad Segunda, cuando reúnan 85 a 88 puntos.
Calidad Tercera: cuando reúnan menos de 85 puntos, debiendo ir acompañada de la leyenda: "No apta para consumo", o bien "Para uso de cocina".

Queda prohibida otra designación de calidad que no responda a la escala y puntajes mencionados.

Artículo 600. — Se autorizan las siguientes operaciones en la elaboración de manteca:

1) Adición a las cremas en la maduración, de cultivos de fermentos lácticos seleccionados o adición de leche magra acidificada por dichos fermentos y otros productos aprobados.
2) Neutralización de las cremas con sustancias autorizadas (bicarbonato de sodio).

Artículo 601. — Se consideran mantecas inaptas las adicionadas de diacetilo, bonificadores, fermentos butileno-glicólicos u otros que no correspondan a los lácticos definidos en el artículo anterior.

Artículo 602. — Se entiende con el nombre de **manteca de suero**, a la manteca elaborada, total o parcialmente, con grasa extraída del líquido residual de la elaboración de queso.

El expendio de manteca de suero de queso, sin pasterizar, sólo puede efectuarse con la advertencia: "Apta para cocinar", "No debe consumirse".

Artículo 603. — El expendio de manteca se hará en envoltorios de papel impermeable, opaco o transparente, de color blanco o verde clorofila, o en envases cerrados de vidrio, plástico u hojalata con barniz sanitario interno a base de sustancias permitidas.

Para consumo directo de manteca en confiterías, mastelerías u otros de igual índole, se permitirá el expendio en bloques de 5 a 25 kilogramos neto, envasada en cajas o cajones de madera inodora, debiendo usar papel impermeable que evite el contacto del producto con las paredes del envase.

Artículo 604. — La indicación de la fecha (mes y año) de envasamiento de la manteca, debe hacerse con caracteres perforados en los papeles de envoltura o estampada, cuando el expendio se hiciere en latas y cuando se envase en cajones.

QUESOS

Artículo 605. — Se entiende por Queso, el producto fresco o madurado obtenido por separación del suero de la leche entera, total o parcialmente descremada o del suero de queso, coagulados por acción del cuajo o de enzimas específicas o de ácidos orgánicos permitidos, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas, con o sin el agregado de otros productos alimenticios, especias o condimentos autorizados.

Artículo 606. — Los quesos deberán elaborarse con leche pasterizada; exceptuándose los denominados de pasta dura, masa compacta, desmenuzables o foliados y de masa con ojos, que podrán ser elaborados con leche sin pasterizar, a condición de que sea obtenida en perfectas condiciones higiénicas.

Artículo 607. — En la elaboración de quesos se admiten las siguientes operaciones:

1) La neutralización parcial de la acidez propia de la leche con sales alcalinas de uso permitido.
2) La adición de hasta 200 ppm. de cloruro de calcio anhidro para favorecer la coagulación de la leche.
3) La adición de sal en cantidad tecnológicamente adecuada.
4) El empleo de citratos y fosfatos alcalinos como fundentes en los quesos reelaborados.
5) El empleo de cultivos de bacterias apropiadas de acuerdo a la variedad de queso.
6) La siembra con esporas de hongos pertenecientes al tipo Penicillium para las clases de quesos a que normalmente correspondan.
7) El empleo de enzimas apropiadas al tipo de queso a elaborar.
8) La adición de condimentos o especias autorizadas por el presente Código.
9) La coagulación por ácidos cítrico, tártrico o láctico, operación que debe declararse en el rótulo.
10) La adición de hasta 600 ppm. (600 mg/kg) de nitrato de sodio o potasio para reducir la formación de "ojos" cuando se considere necesario.
11) La adición de gelificantes autorizados, únicamente en los quesos frescos de consumo inmediato.
12) El empleo de materias colorantes amarillas de origen vegetal permitidas, a los fines de la coloración interna.
13) La aplicación sobre la corteza o cáscara, de féculas o almidones, en los quesos de pasta blanda.
14) La aplicación sobre la corteza o cáscara de aceite de lino u otros aceites vegetales, solos o mezclados con negro de humo u otras sustancias colorantes autorizadas.
15) El parafinado de la corteza o el empleo de ceras para las cortezas, con o sin colorantes autorizados a ese efecto.
16) La maduración (quesos sin corteza) en sacos de materiales plásticos autorizados.
17) El envasamiento del queso fraccionado en continentes de material plástico adecuado, hojas de estaño o de aluminio, u otros materiales autorizados.

Artículo 608. — De acuerdo al contenido en materia grasa calculada sobre producto seco, los quesos podrán rotularse con las siguientes indicaciones:

1) Doble crema: cuando contengan no menos de 60 % de materia grasa.
2) Grasos: los que contengan más de 40 % y hasta 59,9 %.
3) Semigrasos: Los que contengan entre 25 y 39,9 %.
4) Magros: cuando contengan más de 10 % y hasta 24,9 %.
5) De leche descremada: los que contengan menos de 10 %.

Artículo 609. — De acuerdo al grado de maduración y al contenido de agua, se pueden clasificar:

1) Quesos de pasta blanda o quesos frescos: con aproximadamente el 50 % de agua.
2) Quesos de pasta semidura: con aproximadamente 40 % de agua.
3) Quesos de pasta dura: con aproximadamente el 30 % de agua.

Artículo 610. — Para la calificación de los quesos se aplicará la siguiente escala de puntos:

Sabor y aroma	45 puntos
Cuerpo y textura	30 puntos
Color	15 puntos
Presentación	10 puntos

y según el puntaje se clasificarán:

Calidad Extra	no menos de 95 puntos
Calidad Primera	90 a 94 puntos
Calidad Segunda	85 a 89 puntos
Calidad Tercera	menos de 85 puntos

Artículo 611. — Queda prohibida la tenencia, exposición y expendio de quesos:

1) Elaborados con leches ineptas para el consumo.
2) Con materias primas defectuosas o mal conservadas.
3) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.
4) Que presenten deficiencias, ya sea en la pasta, como en la corteza.
5) Los que contengan sustancias extrañas al producto, de cualquier naturaleza que fueren.
6) Los que contengan bacterias patógenas o toxicogénicas o toxinas microbianas.
7) Los atacados por mohos (exceptuando los quesos que específicamente deban contener un tipo determinado).
8) Los invadidos por larvas de insectos o de ácaros, o atacados por roedores.
9) Los que contengan residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las máximas toleradas.

Artículo 612. — La rotulación de los quesos debe efectuarse de conformidad con las siguientes indicaciones:

Quesos blandos: si el producto es consistente, sobre la corteza; en caso contrario sobre los envases.

Quesos semiduros: ser estampada sobre la corteza con tinta especial y caracteres bien visibles.

Quesos de pasta dura: ser estampada a fuego o con tinta especial sobre la corteza o con una chapa metálica adherida a la misma.

Artículo 613. — Cuando los quesos se hubieren elaborado con leche de otros mamíferos o en mezclas con leche de vaca, la o las materias primas deberán denunciarse en el rótulo.

Artículo 614. — En todos los casos, la rotulación se efectuará en cada unidad del producto, debiendo figurar el número del establecimiento elaborador así como el número de certificado autorizante expedido por la autoridad sanitaria y demás exigencias de rotulación.

QUESOS DE PASTA BLANDA

Artículo 615. — Queso Por Salut o St. Paulin Argentino: Elaborado con leche entera; coagulación lenta por cuajo de ternera y cultivo de bacterias lácticas.

Masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

De pasta compacta blanda y consistencia elástica; de color blanco-amarillento; sabor dulce y aroma acentuado, típicos.

De corteza bien formada, resistente y lisa.

Forma cilíndrica achatada o paralelepípedo.

Peso menor de 1 kg. y tiempo de maduración no menor de 1 mes.

Artículo 616. — Queso criollo: Elaborado con leche entera; coagulación rápida por cuajo de ternero y cultivo de bacterias lácticas.

Masa semicocida, colorada, moldeada, prensada, salada y madurada.

De pasta con cierta consistencia, compacta, elástica con algunos ojos bien diseminados. De color amarillento uniforme. Sabor dulce característico y aroma suave, limpios y bien desarrollados.

De forma paralelepípedo y sección transversal cuadrada de 20 cm. de lado. Corteza lisa y de consistencia adecuada.

Peso: 3 a 5 kg. Tiempo mínimo de maduración 1 mes.

Artículo 617. — Queso Gorgonzola Argentino y Roquefort Argentino: Elaborados con leche entera con o sin adición de crema.

Coagulada con cuajo de ternero, cordero o cabrito.

Masa cruda sembrada de mohos específicos (Penicillium Roqueforti), moldeada, desuerada, salada y madurada.

De pasta blanda, semicompacta, pastosa, algo desmenuzable, con buen desarrollo de moho y uniformemente distribuidos. De color blanco-amarillento, con vetas características de color verdoso. De forma cilíndrica.

De sabor y aroma característicos y pronunciados, sabor picante y aroma bien desarrollado.

Superficie entera, lisa o ligeramente rugosa.

Tamaño grande (4 o más kg.): Queso Gorgonzola Argentino, con un tiempo de maduración mínimo de 3 meses.

Tamaño chico (menos de 4 kg.): Queso Roquefort Argentino, con una maduración no menor de 2 meses.

Artículo 618. — Queso Brie Argentino y Camembert Argentino: Elaborados con leche entera con o sin adición de crema; coagulada por cuajo de ternera.

Masa cruda, moldeada, desuerada, salada y madurada en cámaras frías.

Pasta blanda, compacta, untuosa y homogénea, de color amarillo pálido uniforme.

Sabor ligeramente picante, aroma característico y pronunciado. De forma cilíndrica, achatada. Superficie recubierta de mohos de color amarillo-verde-grisáceo.

Tamaño grande (2 a 3 kg.): Queso Brie Argentino, con una maduración mínima de 3 meses.

Tamaño chico (menos de 500 g.): Queso Camembert Argentino, con una maduración no menor de 1 mes.

Al queso Camembert podrá denominárselo: Blue Cheese Argentino.

Artículo 619. — Queso Limburgo o Romadur Argentino: Elaborado con leche entera con o sin adición de crema; coagulada con cuajo de ternero.

Masa cruda, moldeada, salada y madurada con bacterias: Bacterium casei limburgensis y Tetracoccus liquefaciens.

De pasta blanda, compacta, inconsistente, untuosa, homogénea en la periferia y algo más firme en el centro; de color blanco-amarillento en la periferia y algo más claro en el centro.

De sabor y aroma fuertes, característicos; de sabor típico y olor penetrante por la degradación intensa de las proteínas originadas por bacterias específicas y enzimas.

De superficie entera, lisa y de color ocre claro.

Con forma de paralelepípedo.

Peso menor de 1 kg. y tiempo de maduración no menor de un mes y medio.

Artículo 620. — Queso Cremoso Argentino: Elaborado con leche entera con o sin adición de crema; coagulada con cuajo de ternera y cultivo de bacterias lácticas.

Masa cruda, moldeada, termoexitada, refrigerada, salada y madurada en frío.

Pasta blanda, cerrada, algo elástica y mantecosa; sabor dulce característico ligeramente ácido; aroma suave y agradable.

De color blanco-amarillento uniforme.

De forma cilíndrica achatada o paralelepípedo. Corteza entera y lisa o ligeramente arrugada, de consistencia adecuada.

Tamaño grande (2,5 a 5 kg.): maduración mínima 40 días.

Tamaño chico (menos de 2,5 kg.); tiempo mínimo de maduración 25 días.

Composición:	Agua	Máximo 55 por ciento
	Grasa en extracto seco	Mínimo 50 por ciento

Artículo 621. — Queso Cuartirolo mantecoso y Cuartirolo Argentino: Elaborado con leche entera con o sin adición de crema; coagulada por cuajo de ternero y cultivo de bacterias lácticas. Masa cruda, moldeada, prensada, salada y madurada.

De pasta cerrada, algo elástica y mantecosa, blanda; con sabor ligeramente ácido y aroma suave y agradable; de color blanco-amarillento uniforme.

De corteza ligeramente consistente, entera y lisa o ligeramente rugosa.

Con forma cilíndrica achatada o paralelepípedo.

Tamaño grande (2,5 a 5 kg.): Tiempo mínimo de maduración 1 mes.

Tamaño chico (menos de 2,5 kg.): Tiempo mínimo de maduración 20 días.

Composición química del Cuartirolo mantecoso

Agua	Máximo 55 por ciento
Grasas (en extracto seco)	Mínimo 50 por ciento

Composición química del Cuartirolo Argentino

Agua	Máximo 55 por ciento
Grasas (en extracto seco)	35 a 50 por ciento

Artículo 622. — Queso hilado y Quesito Caccio Argentino: Elaborados con leche entera; coagulada con cuajo de ternera.

Masa cruda, prensada, estacionada, fermentada, hilada, moldeada, salada.

Pasta blanda; blanco-amarillenta uniforme; aroma apenas desarrollado; sabor limpio muy poco perceptible.

Superficie entera, lisa y de color blanco ligeramente amarillento

De forma cilíndrico-achatado, paralelepípedo o piriforme.

Maduración mínima 3 días.

Peso de 1 a 3 kg.: Queso hilado Argentino.

Peso: menor de 1 kg.: Quesito Caccio Argentino.

Artículo 623. — Queso Mozzarela Argentino: Elaborado con leche entera y coagulada por cuajo de ternero, cordero o cabrito.

Masa cruda, hilada, moldeada a mano, salada y fermentada.

Pasta blanda, algo consistente y ligeramente elástica; de color blanco-amarillento uniforme; de sabor muy poco desarrollado, limpio; aroma apenas perceptible.

Superficie entera, lisa y de color blanco-amarillento brillante.

Tiempo de maduración: no menor de 24 horas.

Peso: menos de 250 gramos.

Artículo 624. — Queso Mascarpone Argentino: Elaborado con leche entera con o sin crema; coagulada por calor y ácidos orgánicos.

Masa cruda, desuerada y amasada.

Pasta blanda (fresca), fina, untuosa y homogénea; aroma agradable apenas perceptible; sabor poco acentuado, ligeramente dulce, a manteca. De color amarillento uniforme.

Con forma variable de acuerdo al envase

Maduración mínima: 24 horas.

Composición Química

Agua	Máximo [illegible] por ciento
Grasa (en extracto seco)	Mínimo 80 por ciento

Artículo 625. — Queso blanco. Con la denominación de queso blanco se entiende el producto no madurado que se obtiene por coagulación de la leche pasterizada entera, parcial o totalmente descremada, por acidificación láctica complementaria o no por cuajo de ternero.

Se presentará desuerada, moldeada (según envase) salada o no; de pasta blanda, finamente granulada, desmenuzable y semiuntuosa.

Sabor dulce o ligeramente ácido, salado o no; aroma agradable y poco perceptible; de color blanco ligeramente amarillento, uniforme.

Se conservará en frío.

Se reconocen tres tipos de queso blanco, los que deben responder en su rotulado y en su composición a las siguientes:

	Queso blanco	Semigraso	Magro
Agua	Máximo 70 %	70 %	70 %
Grasas	20 a 40 %	10 a 20 %	Menos de 10 %

Se entiende que los valores de materia grasa serán sobre sustancia seca.

Artículo 626. — Queso "Petit-suisse" Argentino. Se entiende por queso Petit-suisse, al producto obtenido por acidificación producida por bacterias lácticas complementada o no por cuajo de ternera, de la leche entera o adicionada de crema; desuerada, amasada y ligeramente prensada, con o sin adición de sal

Se presentará en forma de una pasta blanda, de aroma suave y agradable, de sabor ligeramente ácido-dulce (o ligeramente salado) De masa fina, untuosa, homogenea, inconsistente; de color blanco-amarillento, uniforme en toda la masa.

Tendrá una maduración mínima de 24 horas y su formato será variable de acuerdo al envase.

Su composición responderá a los siguientes valores:

Queso Petit-suisse (tipo graso)

Agua .... Máximo 55 por ciento
Grasas (sobre sustancia seca) .. Mínimo 50 por ciento

Queso Petit-suisse (tipo semigraso)

Agua .... Máximo 55 por ciento
Grasas (sobre sustancia seca) Mínimo 40 a 50 por ciento

Queso de crema

Agua .... Máximo 55 por ciento
Grasas (sobre sustancia seca) .. Mínimo 65 por ciento

Cuando estos quesos tengan agregado el 2 % de sal, se denominarán queso **Demi-sel (tipo graso)**; queso Demi-sel (tipo semigraso).

PASTA SEMIDURA

Artículo 627. — Queso Gruyere Argentino y Gruyerito Argentino: Elaborado con leche entera; coagulada por cuajo de ternero y cultivo de bacterias lácticas.

Masa cocida, moldeada, prensada, salada, termoexllada y madurada.

De masa firme, de consistencia elástica, con numerosos ojos lisos y brillantes, uniformemente distribuidos de 1 a 2,5 cm de diámetro, de color blanco-amarillento uniforme.

De sabor suave, limpio, dulce, agradable y aroma bien desarrollados.

Con forma de muela de molino, de sección transversal circular y sección vertical elíptica alargada.

Corteza bien formada, lisa y consistente.

De tamaño grande (Gruyere), con peso superior a 50 kg, tendrá un tiempo mínimo de maduración de 3 meses.

De tamaño chico (Gruyerito), con peso de 25 a 50 kg, tendrá una maduración mínima de dos y medio meses.

Artículo 628. — Fontina Argentino: Elaborado con leche entera o con agregado de crema; coagulada con cuajo de ternero y cultivo de bacterias lácticas.

De masa semicocida, moldeada, prensada, salada y termoexltada; compacta, firme, de consistencia elástica pero fundente en la boca; con algunos ojos bien diseminados y pequeñas exfolias; semidura. De sabor y aroma dulce característico, suaves, limpios, agradables y bien desarrollados; de color blanco-amarillento uniforme.

De caras planas y perfil convexo, con sección transversal circular.

Corteza de consistencia adecuada y lisa.

Peso de 7 a 10 kg y maduración mínima de 2 meses.

Artículo 629. — Pategrás o Gouda Argentino y Sandwich Argentino: Elaborado con leche entera con o sin la adición de crema coagulada con cuajo de ternero y cultivo de bacterias lácticas.

Masa semicocida, ligeramente coloreada, moldeada, prensada, salada y madurada.

De pasta compacta, firme, de consistencia elástica, con algunos ojos bien diseminados. De color amarillo uniforme. De sabor dulce característico y aroma suave, limpios, agradables y bien desarrollados

Corteza lisa y de consistencia adecuada. De caras planas y perfil convexo; sección transversal circular o paralelepípedo.

De tamaño grande (5 - 10 kg): Pategras o Gouda Argentino; debe tener una maduración no menor de 2 meses.

De tamaño mediano y formato común (1 a 5 kg): Pategrás o Gouda Argentino; debe tener una maduración mínima de uno y medio meses.

De tamaño chico (menos de 1 kg): Quesito Pategrás Argentino; debe tener una maduración no menor de 1 mes.

De forma paralelepípedo: Pategrás Sandwich Argentino.

El queso Pategrás Argentino cuya corteza se ha colorado en rojo, se denomina Queso Mar del Plata.

Con la denominación de queso de postre o similares, se entienden los de pasta semidura, sin o con algunos pequeños ojos bien diseminados, con menor tiempo de maduración, que se presentan en hormas chicas con un peso aproximado de 900 gramos.

Artículo 630. — Holanda o Edam Argentino y Holandita Argentino: Elaborado con leche parcialmente descremada, coagulada con cuajo de ternero y cultivo de bacterias lácticas.

Masa semicocida, colorada, moldeada, prensada, salada y madurada.

Pasta compacta, firme, poco elástica, con algunos ojos bien diseminados. De color amarillento uniforme. Con sabor y aroma dulce ligeramente picante, suaves, agradables, limpidos y bien desarrollados.

Corteza lisa y de consistencia adecuada.

De tamaño grande (5 a 10 kg): Queso Holanda o Edam Argentino, maduración mínima 2 meses.

De tamaño mediano (1,5 a 5 kg): Queso Holanda o Edam Argentino; maduración mínima un y medio mes.

De tamaño chico (menos de 1,5 kg): Queso Holandita Argentino; no menos de 1 mes de maduración.

Artículo 631. — Quesos Chedar Argentino y Chester Argentino: Elaborados con leche entera, con o sin adición de crema; coagulada por cuajo de ternero y cultivo de bacterias lácticas.

Masa semicocida, colorada, fermentada (maduración previa), moldeada, salada, prensada y madurada.

Pasta fina, compacta, de textura granulada, friable; de color amarillento o blanco-amarillento uniforme; de sabor ligeramente picante, característico, aroma bien desarrollado y limpio.

De forma cilíndrica y corteza sustituida por una tela adecuada.

El tamaño grande (10 o más kg.): Queso Chedar Argentino, debe tener una maduración mínima de 3 meses.

El tamaño mediano (5 a 10 kg.): Queso Chedar Argentino, debe tener una maduración mínima de dos y medio meses.

El tamaño menor (menos de 5 kg.): Queso Chester Argentino, debe tener un tiempo de maduración no menor de 2 meses.

QUESOS DE PASTA DURA

Artículo 632. — Reggiano o Parmesano Argentino: Elaborado con leche entera o parcialmente descremada; coagulada por cuajo de ternera y cultivo de bacterias lácticas.

Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

De forma cilíndrica achatada. De pasta dura. Sabor dulce y ligeramente salado; aroma suave, bien desarrollado, agradable.

De masa compacta, y consistente; fractura quebradiza y de grana fina. De color blanco-amarillento.

Corteza lisa, consistente y bien formada.

El Reggiano grande (20 kg. o más) debe tener no menos de 15 meses de maduración; el mediano (15-20 kg.) no menos de 12 meses y el tamaño chico (10-15 kg.) no menos de 9 meses.

Artículo 633. — Sbrinz Argentino: Elaborado con leche entera o parcialmente descremada; coagulada por cuajo de ternera y cultivo de bacterias lácticas.

Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

De forma cilíndrica, achatada. Pasta dura. Sabor dulce, ligeramente salado. Aroma suave, bien desarrollado, agradable. Masa compacta, quebradiza, de grana fina o gruesa. De color blanco-amarillento.

Corteza lisa, consistente y bien formada.

El Sbrinz grande (5-10 kg.) debe tener no menos de 6 meses de maduración. El Sbrinz chico (menos de 5 kg.) debe tener no menos de 4 meses de maduración.

Los quesos Sbrinz que por sus características se clasifiquen como de calidad Extra o Primera, pueden ser denominados Queso Reggianito Argentino.

Artículo 634. — Romano Argentino, Sardo Argentino, Canestrato Argentino, Pepato Argentino: Elaborado con leche entera o parcialmente descremada; coagulada con cuajo de cordero, cabrito o ternero y cultivo de bacterias lácticas.

Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madurada

De forma cilíndrica achatada y los chicos, esferoide de sección transversal circular y sección vertical de caras paralelas y bordes convexos. Pasta dura, sabor y aroma característicos, picante por el cuajo utilizado: aroma agradable y bien desarrollado.

Masa compacta y consistente, de fractura quebradiza y granulada. De color blanco-amarillento.

Corteza lisa, sana, consistente, bien formada.

Romano Argentino (8 o más kg.) maduración mínima 9 meses.

Romano Argentino chico (3 a 8 kg.) maduración mínima 6 meses.

Sardo Argentino (menos de 4 kg.) maduración mínima 3 meses.

El queso Romano Argentino con la corteza simulando la trama de un canasto, se denomina Queso Canestrato Argentino.

El Queso Romano Argentino que se le agrega pimienta en grano a la masa se denomina Queso Pepato Argentino.

Artículo 635. — Provolone Hilado Argentino (de pasta hilada) Elaborado con leche entera y coagulada con cuajo de cordero, cabrito o ternero y cultivo de bacterias lácticas.

Masa fermentada, hilada, salada y madurada; de pasta dura, sabor y aroma característicos originados por el cuajo de cordero o cabrito; de sabor picante y aroma agradable bien desarrollado.

Masa compacta, semi consistente y friable, de color blanco-amarillento uniforme.

De forma tronco-cónico alargado (piriforme), de base mayor esférica y base menor plana o semi-esférica

Corteza de consistencia adecuada y surcada longitudinalmente

Tiempo de maduración:

Tamaño grande (8 o más kg.), mínimo 8 meses

Tamaño mediano (4 a 8 kg.), mínimo 6 meses.

Tamaño chico (menos de 4 kg.), mínimo 3 meses.

Los quesos Provolone semi estacionados, de pasta semidura, para consumo de mesa, tendrán una maduración de:

Tamaño mediano, 3 meses como mínimo.

Tamaño chico, 2 meses como mínimo.

Artículo 636. — Caciocavallo Argentino: Elaborado con leche parcialmente descremada, coagulada con cuajo de cordero o cabrito y cultivo de bacterias lácticas.

Masa fermentada, hilada, salada y madurada; de pasta dura o semi-dura; con sabor picante y aroma agradable bien desarrollados; masa compacta, semi-consistente y friable; de color blanco-amarillento uniforme.

Corteza lisa y de consistencia adecuada.

Las unidades tendrán un peso menor de 2 kg. y un tiempo de maduración no menor de 30 días.

Artículo 637. — Provolone Argentino (de pasta moldeada): Elaborado con leche entera; coagulada por cuajo de cordero, cabrito o ternero, con agregado de cultivo de bacterias lácticas.

Masa semi-cocida, moldeada, salada y madurada. De pasta dura, compacta, consistente, de estructura quebradiza, granulosa.

De sabor suave o picante y aroma agradable bien desarrollados.

De forma tronco-cónico alargada (piriforme), de base mayor esférica y base menor plana, por moldeado.

Tamaño, peso y maduración:

Grande (8 o más kg.), maduración mínima 9 meses.

Mediano (4 a 8 kg.), maduración mínima 5 meses.

Chico (menos de 4 kg.), maduración mínima 3 meses.

Los quesos Provolone de pasta moldeada, semi-dura tendrán de acuerdo a los tamaños y pesos anteriores, un tiempo de maduración de: 4, 3 y 2 meses respectivamente como mínimo.

Artículo 638. — Queso rallado: Se entiende por queso rallado el producto obtenido por desintegración mecánica a polvo más o menos fino, de la masa o pasta exclusivamente de los quesos de pasta dura aptos para el consumo.

Queda prohibida la tenencia y/o expendio de queso rallado suelto. Este producto sólo podrá expenderse en envase de origen y su elaboración y envasado sólo podrá efectuarse en establecimientos habilitados a ese efecto y de conformidad con las prescripciones del presente Código.

En la rotulación del queso rallado, además de las exigencias generales sobre rotulación, queda permitido agregar o interponer entre las dos palabras, el tipo de queso empleado (por ej.: Queso Provolone rallado)

QUESOS FUNDIDOS O REELABORADOS

Artículo 639. — Se entiende por queso reelaborado o queso fundido, al producto que se obtiene por fusión al calor y vacío en presencia de citratos o fosfatos alcalinos en no más del 3 % de quesos descortezados aptos para el consumo, con el agregado o no de crema, manteca, leche o leche en polvo, entera o parcialmente descremada, con o sin el agregado de otros productos de uso permitido.

Artículo 640. — Para los quesos fundidos se admiten los siguientes tipos:

a) De un solo tipo de quesos: Se presentarán con masa fina, compacta, cerrada, pasta blanda de consistencia adecuada; textura firme y algo elástica.

El sabor y aroma serán los típicos del queso del cual proviene, aunque menos acentuados.

El color recordará al queso de origen y será uniforme en toda la masa.

Se presentará en forma de paralelepípedo cilindro achatado o sector de cilindro (porciones); en envolturas y envases autorizados.

Su composición debe responder a los siguientes valores:

Agua..........Máximo 43 por ciento.
Grasas........Mínimo 40 por ciento (sobre sust. seca).

Rotulación: Este producto se rotulará "Queso........ ...fundido (indicar el tipo de queso).

Los quesos fundidos de un solo tipo para untar, deberán responder a la siguiente composición:

Agua..........43 a 59 por ciento.
Grasas........Mínimo 40 por ciento (sobre sust. seca)

Los quesos fundidos para untar deben rotularse:

Queso..........fundido para untar (indicar el tipo de queso).

b) De dos o más tipos: Son los resultantes de la fusión de la mezcla de dos o más tipos de quesos.

Presentarán masa fina, compacta, cerrada, blanda, de consistencia adecuada, textura firme y algo elástica o untuosa en los quesos para untar.

El sabor y aroma aunque menos acentuado, será el correspondiente al sabor y aroma de los tipos de quesos de que proviene y en relación a la proporción en que intervienen, al igual que el color, el que además, será uniforme en toda la masa.

Se presentará en paralelepípedos, cilíndrico achatado o sector de cilindro (porciones). En envoltura y envase autorizado.

Rotulación: Este producto podrá rotularse:

Queso fundido mixto: Cuando en el rótulo se indiquen los tipos y proporciones de queso que intervienen.

Queso fundido indefinido: Cuando en el rótulo no se indiquen los tipos de quesos de que proviene.

El queso fundido mixto o el indefinido, deberá responder a la siguiente composición:

Agua..........Máximo 43 por ciento.
Grasas........Mínimo 40 por ciento (sobre sust. seca).

Queso fundido indefinido o mixto para untar:

Agua..........43 a 59 por ciento.
Grasas........Mínimo 40 por ciento (sobre sust. seca).

c) Quesos fundidos con agregados: Estos quesos fundidos podrán ser elaborados con uno o más tipos de quesos y los alimentos y/o especias que se incorporen serán aptas para el consumo.

Presentarán masa fina, compacta, cerrada, blanda, de consistencia adecuada; textura firme y algo elástica o untuosa en los quesos fundidos para untar.

Podrán tener forma de paralelepípedo, cilíndrico achatado o sector de cilindro (porciones).

El sabor y aroma será variable de acuerdo al tipo de queso que intervenga y a los alimentos y/o especias incorporadas, así como también el color del producto terminado.

Rotulación: A la denominación que le corresponda según pertenezcan al grupo (a) o (b), se le agregará a continuación la palabra "con" seguida inmediatamente del nombre del alimento y/o especia incorporado.

Artículo 641. — En la reelaboración de quesos (quesos fundidos) se prohibe:
1) La adición de sustancias extrañas, exceptuando las excesivamente autorizadas.
2) La utilización de primeras materias impuras, con excepción de aquellas cuya anormalidad resultare de fallas morfológicas y que no afecten el producto terminado.

QUESOS SIMILES

Artículo 642. — Ricotta Argentina: Con la denominación de ricotta se entiende el producto obtenido precipitando por el calor (75-80° C) en medio ácido (ácido láctico), las proteínas de la leche entera, parcial o totalmente descremada pasteurizadas, con o sin la adición de las proteínas remanentes en el suero proveniente de queso.

1) Este producto se presentará en forma de una masa compacta, finamente granulosa, desmenuzable, de sabor y aroma poco perceptibles, de color blanco, uniforme en toda la masa.
2) Según la materia prima empleada y el contenido en materia grasa del producto terminado, se clasificará y denominará:
   a) Ricotta de Leche entera: El producto elaborado con leche entera y su contenido en materia grasa será de 11,0 a 13,0 por ciento.
   b) Ricotta semidescremada: El producto elaborado con leche semidescremada, o con leche entera y suero de queso. Su contenido en materia grasa será de 5,0 a 7,0 por ciento.
   c) Ricotta descremada: El producto elaborado con leche descremada o suero de queso o una mezcla de ambos. Su contenido en materia grasa será no mayor de 1,0 gramo por ciento.
3) Peso: menos de 1 kg.
4) Forma: de acuerdo al envase.
5) Estos productos no deberán expenderse después de transcurridos tres días desde su elaboración y deberán mantenerse hasta su expendido en refrigeradoras a una temperatura de 8-10° C.
6) En el rotulado de estos productos deberá declararse con letras de un mismo tamaño, tipo, color, realce y visibilidad, la denominación del producto e inmediatamente por debajo y con letras de un tamaño no menor del 50 por ciento: "contiene............x% de grasas". Además de toda otra indicación reglamentaria, se consignará la fecha de elaboración.

IX — ALIMENTOS FARINACEOS

Cereales, Harinas y Derivados

Artículo 643. — Entiéndese por Cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc. Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados. En general no deben contener más de 15 % de agua a 100-105°C.

Queda permitido el pulimento, lustre, abrillantado o glaseado de los cereales descortezados (arroz, cebada, etc.), mediante glucosa o talco, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0,5 % y el blanqueado con anhídrido sulfuroso, tolerándose la presencia en el cereal de hasta 400 miligramos de SO_2 total por kilogramo.

Artículo 644. — Queda prohibido el abrillantado con sangre de drago y resinas. Se prohibe el empleo de la palabra Crema para designar el producto obtenido por la pulverización del arroz y otros cereales, como también los nombres de fantasía para designar harinas, almidones y féculas alimenticias.

Artículo 645. — Los cereales podrán presentarse como:
1) Cereales inflados (Puffed Cereals), obtenidos por procesos industriales adecuados mediante los cuales se rompe el endosperma y los granos se hinchan.
2) Cereales aplastados, laminados, cilindrados o roleados (Rolled Cereals), preparados con granos limpios liberados de sus tegumentos y que después de calentados o de ligera torrefacción se laminan convenientemente.
3) Cereales en copos (Flakes) preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secados, aplastados y tostados.

Artículo 646. — Cereales en hebras preparadas con harina integras o sémolas de cereales (Grits) y extracto de malta, moldeando la masa y horneando convenientemente las hebras obtenidas.

Artículo 647. — Se entiende por Arroz (granos del Oriza sativa), los granos enteros, uniformes, duros, secos, blancos o ligeramente amarillentos, libres de impureza y parásitos. No deberá contener más del 13 % de agua, ni más de 0,6 % de cenizas a 500-550°C.

Artículo 648. — De acuerdo a sus características se clasifican en los siguientes tipos comerciales:
A) Tipo Doble Carolina: formado por las variedades Fortuna y otros de grano similar, de forma cilíndrica muy alargado y de mayor tamaño que los otros tipos.
B) Tipo Carolina.
   1) Subtipo Carolina normal: está formado por las variedades Blue Rose y otras de grano similar, de forma cilíndrica alargada.
   2) Subtipo Carolina mediano: está formado por las variedades Chacarero y otras de grano similar, de forma cilíndrica alargada pero de tamaño menor que el subtipo anterior.
C) Tipo Japonés: está formado por las variedades:
   Japonés común, Japonés Precoz, Yamani y otros de grano similar, más cortos y convexos que el tipo anterior.
D) Tipo Glacé: constituido por variedades de grano corto o medianamente corto, de menor traslucidez y brillo, de mayor grosor que el tipo Carolina.

Artículo 649. — El arroz Doble Carolina y el Carolina, según el porcentaje de defectos se clasificará en Tipo 00000 y Tipo 0000. El Glacé, de acuerdo al porcentaje de defectos se clasificará con las letras AA y AAA.

Se consideran defectos los siguientes:
a) Granos estriados: los que presenten una estría roja.
b) Enyesados o muertos: los que presentan un aspecto almidonoso opaco.
c) Panza blanca: las que presenten en la mitad o más, una mancha blanca o almidonosa que no llega a cubrirlos totalmente;
d) Manchados: los que presenten puntos negros u oscuros.
e) Ambarinos: los que aparecen de color ámbar más o menos intenso;
f) Quebrados: los que presenten menos del 50 % de su estructura.

Artículo 650. — Los arroces tipo Carolina que circulen y expendan con las designaciones cinco ceros y cuatro ceros, presentarán como máximo los siguientes porcentajes de defectos:

Granos		Tipo 00000	Tipo 0000
Estriados	%	5	10
Enyesados	%	2	4
Manchados y ambarinos	%	1	4
Panza blanca	%	4	7
Quebrados	%	15	25

Artículo 651. — Los arroces tipo Glacé que circulen y expendan con las designaciones Tres A y Dos A, podrán presentar como máximo los siguientes porcentajes de defectos:

Granos		Tipo AAA	Tipo AA
Estriados	%	5	10
Enyesados	%	2	4
Manchados y ambarinos	%	1	4
Panza blanca	%	4	7
Quebrados	%	15	25

Artículo 652. — Los distintos productos y subproductos derivados del arroz deberán responder a las siguientes definiciones:
1) Arroz entero: es el flósculo descascarado (sin glumas ni glumelas).
2) Arroz pulido o glaseado: es el grano descascarado al que se le ha quitado el pericarpio (afrecho) y la aleurona, y que se abrillanta por fricción con adición de glucosa y/o talco.
3) Arroz quebrado: es el grano partido en cualquier sentido.
4) Arrozín o Arrocín: constituido por los fragmentos (puntas) y trozos de albumen que se separan cuando se pule o se abrillanta el arroz.

Artículo 653. — Con el nombre de Cebada mondada, se entienden los granos sanos, limpios y bien conservados de la cebada (Hordeum vulgare L.), privado de sus tegumentos exteriores. No debe contener más de 3,5 % de cenizas a 500 - 550°C.

Artículo 654. — Con el nombre de cebada perlada, se entiende los granos de cebada mondada reducidos a forma esférica por repetidas fricciones mediante maquinarias apropiadas. No deberá presentar valores superiores de: agua 12 % (100 - 105° C); cenizas (500 - 550°C), 3,0 %; fibra bruta 1 %; grasas 1,5 %.

Artículo 655. — Con la denominación de Avena arrollada, rollada o aplastada (Rolled Oats), se entiende el producto obtenido por laminación conveniente del grano limpio, liberado de tegumentos, calentados o ligeramente tostados de la Avena Sativa L. No debe contener más de 13 % de agua a 100 - 105 C ni más de 2,7 % de fibra bruta, ni más de 2,5 % de cenizas a 500 - 550°C.

Artículo 656. — Con el nombre de Maíz, se entiende los granos limpios, sanos y bien conservados del Zea mais L. No debe contener más de 5 por ciento de cenizas a 500 - 550°C. Los productos y subproductos derivados del maíz deben responder a las siguientes definiciones:
1) Con el nombre de Acena, Aunca, Alborota, Pororó o Popchoclo, se entiende el maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado, con adición o no de azúcar.
2) La Sémola fina de maíz, generalmente llamada Harina de maíz, deberá responder a las siguientes condiciones: no contendrá más del 15,5 por ciento de agua a 100 - 105° C, el máximo de acidez será de 0,2 por ciento en SO_3, su tenor en nitrógeno no debe ser menor de 1,12 por ciento, no debe contener más de 1,6 por ciento de cenizas a 500 - 550°C; no dejará residuo al pasar por un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado, ni tendrá harina de otros cereales, cuerpos extraños, insectos, etc.
3) Gofio de maíz: con esta designación se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harina de maíz.
4) Los copos de maíz (Corn Flakes), deben ser hechos con maíz blanco, limpio y pulido.
5) Con los nombres de Maíz pelado, descascarado o decorticado (Hominy), se entiende el grano entero desprovisto de la cutícula mediante un adecuado tratamiento alcalino, después de lo cual se lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca.
6) Con el nombre de Maíz pisado, se entiende el maíz nuevo o viejo, de molienda gruesa, destinados generalmente para mazamorra, locro, etc., no debiendo confundirse con el maíz roto, constituido por los granos partidos por las máquinas. No deberá contener más de 15 % de agua a 100 - 105°C y de 5 % de cenizas a 500 - 550°C.

Artículo 657. — Se entiende por Trigo, la semilla sana, limpia y bien conservada de distintas variedades del Triticum Vulgare L. y del Triticum Durum.

De acuerdo a sus características pueden clasificarse en dos grandes grupos:
a) Triticum Vulgare o trigo pan: grano de forma elíptica, más o menos redondeado, de color rojizo-amarillento, grisáceo y combinaciones de estos colores, de aspecto opaco; fractura almidonosa, no quebradizo; de gluten húmedo elástico y extensible; con buen a muy buen valor panadero; con un peso de 30 - 40 gramos los 1.000 granos;
b) Triticum Durum (Candeal y Taganrock) o trigo fideos: grano de forma elíptica, sensiblemente alargado; de color ámbar claro; aspecto translúcido; fractura vítrea y gran friabilidad; con gluten húmedo, corto y duro; no apto para panificación, con un peso de 50 - 60 gramos los 1.000 granos.

Artículo 658. — Con las denominaciones siguientes, se designan a los productos obtenidos, teniendo al trigo como primera materia:
1) Con las denominaciones de Trigo machacado, Trigo pisado, Trigo partido, se entiende el grano de trigo mondado (sin envoltura celulósica, capa de aleurona, ni germen) y triturado.
2) Con el nombre de Trigo integro lavado o simplemente Trigo lavado, se entiende el grano de trigo duro, lavado a presión y que por fricción ha perdido el pericarpio.
3) Con el nombre de Trigo pelado, se entiende el producto anterior privado de su envoltura celulósica (epicarpio, mesocarpio, endocarpio, testa y parte de la endopleura) pero conservando su capa de aleurona y el germen entero.
4) Con el nombre de Gofio de trigo, se entiende el producto obtenido por la torrefacción de harina de trigo.
5) Con la designación de Hebras de trigo (Whole bran), se entiende el producto elaborado a base de afrecho de trigo de acuerdo a la técnica apropiada.
6) El Germen de trigo deberá responder a los siguientes valores aproximados: agua de 8 a 15 por ciento a 100 - 105 C, prótidos 23 a 32 por ciento, lípidos de 7 a 11 por ciento, glúcidos asimilables de 30 a 48 por ciento, fibra bruta no superior a 1 por ciento, cenizas totales no superior a 5 por ciento a 500-550 C.

Artículo 659. — Con el nombre de Malta, se entiende el grano de cebada sometida a la germinación y ulteriormente desecado. Las maltas de otros cereales deberán denominarse de acuerdo con su procedencia: Malta de trigo, de maíz, etc.

Artículo 660. — Con la denominación de Malta tostada, se entiende la cebada malteada y tostada. Con la de Malta torrada, torrificada o caramelizada, se entiende la anterior torrada con hasta 10 por ciento de azúcar o dextrosa, lo que debe declararse.

HARINAS

Artículo 661. — Se entiende por Harina, sin otro calificativo, al producto de la molienda del grano de trigo que responda a las exigencias para este grano. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos Cuatro ceros (0000), Triple cero (000), Doble cero (00), Cero (0), Medio cero (1/2 0) y Harinilla primera, corresponderán a los productos obtenidos de la molienda gradual y metódica del endospermo en cantidad de 70 - 80 por ciento del grano limpio. Las mencionadas tipificaciones comerciales deberán responder a los siguientes valores analíticos:

Producto	Agua a 130°C 1 - hora por ciento	Cenizas por ciento	Proteínas por ciento
Harina 0000	15,0 máximo	0,485 máximo	10 - 15
Harina 000	15,0 "	0,571 "	"
Harina 00	14,7 "	0,678 "	"
Harina 0	14,7 "	0,873 "	"
Harina 1/2 0	14,5 "	1,350 "	"
Harinilla primera	14,5 "	1,35 a 2,00	"
Harinilla segunda	14,5 "	2,01 a 3,00	"
Harinas de Graham	15,5 "	2,30 máximo	"

Los valores de cenizas a 900 - 920 C, se entiende que deben calcularse sobre sustancia seca, admitiéndose hasta un 3 % en más sobre las cifras establecidas.

Este producto se rotulará: Harina o Harina primera, indicando la tipificación que le corresponda.

Artículo 662. — Se entiende por Harina Integral o Harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda del grano de trigo. Según el grado de la molienda se admiten y distinguen con las denominaciones de: Harina integral de Graham gruesa, Harina integral de Graham mediana, Harina integral de Graham fina.

Artículo 663. — Las harinas de otros cereales o leguminosas deberán denominarse de acuerdo a la materia o materias primas empleadas (harina de maíz, harina de arvejas, etc.).

Artículo 664. — Se entiende por Harina segunda o Harina de segunda, el producto de la molienda obtenido después de separar el 20 por ciento correspondiente a la Harina primera y en cantidad aproximada al 40 % del peso del grano de trigo limpio. Presentará un color blanco-amarillento, pudiendo tener muy pequeñas puntuaciones amarillentas provenientes de la fina molienda de las envolturas.

Este producto se rotulará: Harina segunda o Harina de segunda.

Artículo 665. — Se entiende por Harina de tercera, el producto de la molienda del grano de trigo después de haber separado las harinas de primera y segunda y en cantidad variable entre 12 y 14 por ciento del peso del cereal limpio. Presentará un color amarillento, más o menos oscuro, y las finas puntuaciones que puedan observarse deberán proceder únicamente de la molienda de las envolturas.

Este producto se rotulará: Harina de tercera.

Artículo 666. — Se entiende por Sémola de trigo blando, al producto más o menos grueso que se obtiene por la rotura del albumen del grano del Triticum Vulgare al pasar a través de los primeros cilindros de molturación, libre de sustancias extrañas e impurezas.

Para su comercialización debe responder a la siguiente granulometría.
Malla 22 G.G. (900 u): residuo nulo
Malla 42 G.G. (450 u): residuo 90 %

Artículo 667. — Se entiende por Semolín de trigo blando al producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola y harina. Debe responder a la siguiente granulometría:

Malla 50 G.G. (355 u): residuo nulo.
Malla 10 XX (125 u): residuo 90 %.

Artículo 668. — Se entiende por Sémola sin otro calificativo al producto más o menos granuloso que se obtiene por la rotura industrial del endospermo del Triticum Durum Desf. T. Candeal y/o Taganrock, libre de sustancias extrañas o impurezas.

Podrá comercializarse en tres tipos con las denominaciones que siguen y responden a las granulometrías respectivas:

1) Sémola gruesa:
Granulometría: Malla 20 G.G. (1.000 u): residuo nulo.
Malla 40 G.G. (475 u): residuo 80 %.

2) Sémola fina:
Granulometría: Malla 40 G.G. (475 u): residuo nulo.
Malla 66/64 G.G. (250 u): residuo 80 %.

3) Semolín:
Granulometría: Malla 66/64 G.G. (250 u): residuo nulo.
Malla 12 XX (100 u): residuo 90 %.

Artículo 669. — Queda prohibido denominar "Sémola" al producto obtenido por trituración de pastas alimenticias o pastones especialmente elaborados para granular. Los productos procedentes de pastones preparados con sémola o semolín en una proporción no menor del 50 %, podrán denominarse "Semolados".

Artículo 670. — Se entiende por Afrecho o Salvado, el residuo de la molienda de las distintas variedades del grano de trigo, integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclado con parte superficial del albumen (endospermo).

Este producto se rotulará Afrecho o Salvado.

Artículo 671. — Se entiende por Afrechillo, el producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, con parte del albumen (endospermo y perispermo).

Este producto se rotulará: Afrechillo.

Artículo 672. — Se entiende por Semita el subproducto de la moltura que proviene del último cilindro liso del molino, luego de retirada la harina aprovechable.

Este producto se rotulará: Semita.

Artículo 673. — Se entiende por Rebacillo a la mezcla de afrechillo y semita, debiéndose declarar las proporciones que intervienen en la misma.

Este producto se rotulará: Rebacillo, con la proporción de afrechillo y semita.

Artículo 674. — Se entiende por Almidón, seguido del nombre del vegetal de procedencia, a las sustancias amiláceas que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas. Por ejemplo: Almidón de trigo, almidón de maíz, almidón de arroz, etc.

Artículo 675. — Se entiende por Fécula, seguida del nombre del vegetal de procedencia, a las materias amiláceas procedentes de partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos, rizomas). Fécula de papa o chuño, Fécula de mandioca, Fécula de Salep, etc.

Artículo 676. — Los almidones y las féculas no contendrán una cantidad superior al 1 % de cenizas a 500-550°C, calculadas sobre sustancia seca y la cantidad de agua no será superior al 15 % a 100-105 C. Hace excepción la fécula de papas o patatas o chuño, que podrá contener hasta 18 % de agua. Cuando estos productos se destinen a ser incorporados a productos conservados deberán estar exentos de gérmenes, especialmente termófilos o termo-resistentes y no podrán contener más de 5 % de agua.

Artículo 677. — Con el nombre de Fariña, se entiende a la mandioca (Manihot utilissima Pohl) dulce y Jatropha manihot, lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción. Deberá presentar un color blanco o ligeramente amarillo y no dejará residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. No contendrá productos extraños, larvas, ácaros, etc. y estará en perfecto estado de conservación. No deberá presentar más del 16 % de agua a 100-105°C, ni de 1 % de cenizas a 500-550 C, ni una acidez superior a 0,2 % expresada como anhídrido sulfúrico, ni menos de 60 % de almidón y estará libre del radical CN (cianógeno).

Artículo 678. — Con la denominación de Semolados de legumbres u hortalizas, se entienden los productos constituidos por mezclas de harinas de hortalizas o legumbres con semola de trigo.

Este producto se rotulará: Semolado de ... (arvejas, garbanzos, etc.), indicando la proporción en que se encuentran los constituyentes.

Artículo 679. — Con la denominación de Harina de soja o Harina de soya, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias de la Glycine soja y sus variedades. Su contenido en agua no será superior al 8 % a 100-105 C y su contenido graso de aproximadamente 21 %.

Artículo 680. — Con la denominación de Harina de soja o Soya desgrasada, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias de la Glycine soja y sus variedades, sometida a la extracción de sus materias grasas por solventes autorizados. Su contenido en agua no será mayor de 8 % a 100-105 C y las grasas no más de 3 %. No acusará residuos de solventes.

Artículo 681. — Con el nombre de Harina de algarroba, se entiende el producto de la molienda de las semillas del algarrobo blanco (Prosopis alba Griseb).

Artículo 682. — Con la denominación de Harina de quinua o quinoa, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias del Chenopodium quinoa Willd. privadas mecánicamente o por acción de álcalis de sus tegumentos. Su contenido en agua no será superior al 14 % a 100-105 C la fibra bruta no mayor de 0,6 % y su materia grasa no excederá del 4 %.

Este producto se rotulará: Harina de quinua o quinoa.

Artículo 683. — Con la denominación de Tapioca, se entiende el producto obtenido calentando la fécula de mandioca humedecida y granulada. Las tapiocas obtenidas a partir de féculas de patatas o de otras sustancias amiláceas deben responder a las siguientes exigencias de composición: agua no superior a 15 % a 100-105°C; materia grasa no mayor de 0,2 %; fibra bruta no superior de 0,2 %, cenizas no mayor de 0,2 % a 500-550 C.

Estos productos se rotularán: Tapioca, Tapioca de papa, Tapioca de sagú, etc.

Artículo 684. — Con la denominación de Sagú, se entiende el almidón extraído de varias especies de palmeras (Metroxylon sagu, etc.). El sagú perlado o granulado preparado con fécula de papa, deberá contener no más de 15 % de agua a 100-105°C, no excederá del 0,7 % de cenizas a 500-550 C la fibra bruta no será mayor de 0,4 % y las grasas no mayores de 0,2 %.

Este producto se rotulará: Sagú o Sagú de papa, según la materia amilácea empleada.

Artículo 685. — Con la denominación de Harina de papa o patata, se entiende el producto obtenido moliendo finamente los tubérculos pelados y desecados del Solanum tuberosum L. la que presentará como máximo, un contenido en agua del 12 % a 100-105 C.

Este producto se rotulará: Harina de papa o Harina de patata.

Artículo 686. — Con la denominación de Kafir, se entiende los granos del Sorghum caffrorum Beauv y sus variedades. Deberá presentar un contenido en agua no superior al 12 % a 100-105 C.

Artículo 687. — Con la denominación de Harina leudante, se entiende la mezcla de harina y agentes químicos de levantamiento de la masa (levaduras químicas).

Artículo 688. — Con la denominación de Dextrina comestible, se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón. Debe presentarse como un polvo blanco, ligeramente amarillo, inodoro, soluble en agua. No debe contener ácido oxálico, ni más del 15 % de sustancias reductoras expresadas como glucosa, ni más de 0,5 % de cenizas a 500-550°C, calculadas sobre sustancia seca.

Artículo 689. — Con la denominación de Harina integral de centeno, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano limpio y sano del centeno con sus respectivas envolturas celulósicas. Su contenido en agua no será superior a 11 % a 100-105°C, su fibra bruta no mayor de 2,5 % y cenizas no excederán del 2,5 % a 500-550°C.

Este producto se rotulará: Harina integral de centeno.

Artículo 690. — Con la denominación de Harina de centeno, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano limpio y sano del centeno sin sus envolturas celulósicas. Deberá presentar un contenido en agua no superior al 11 % a 100-105 C las cenizas no excederán de 1,8 % a 500-550 C, la fibra bruta no mayor de 1,5 %.

Artículo 691. — Con la denominación de Harina de arvejas, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias de esta leguminosa. Su contenido en agua no será superior al 10,5 % a 100-105°C, la fibra bruta no excederá de 1,75 % y el tenor en grasas no mayor de 1,85 %.

Este producto se rotulará: Harina de arvejas.

Artículo 692. — Con la denominación de Harina de garbanzos, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias del Cicer arietinum. L. Su contenido en agua no será superior al 12 % a 100-105°C, la fibra bruta no mayor del 2,75 % y las grasas no excederán del 6 %.

Este producto se rotulará: Harina de garbanzos.

Artículo 693. — Con la denominación de Harina de lentejas, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias, sin envolturas celulósicas del Ervum lens L. Su contenido en agua no será superior al 12,5 % a 100-105 C, la fibra bruta no excederá de 1,7 % y las grasas no mayores del 1,2 %.

Este producto se rotulará: Harina de lentejas.

Artículo 694. — Con la denominación de Harina de maíz, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano limpio y sano del Zea Mays L., libre de sus envolturas celulósicas. Su contenido en agua no será superior al 12 % a 100-105°C la fibra bruta no mayor de 1,5 % y las grasas no excederán de 3,6 %.

Este producto se rotulará: Harina de maíz.

Artículo 695. — Con la denominación de Harina integral de maíz, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias del Zea Mays L. Su contenido en agua no será mayor del 12 % a 100-105°C, la fibra bruta no excederá de 2,2 % y las grasas no superiores a 3,7 %.

Este producto se rotulará: Harina integral de maíz.

Artículo 696. — Con la denominación de Harina de arroz, se entiende el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas del Oriza Sativa L. en sus distintas variedades. Su contenido en agua no será mayor del 12 % a 100-105°C, la fibra bruta no superior al 0,5 % y las grasas no excederán del 0,5 %.

Este producto se rotulará: Harina de arroz.

Artículo 697. — Con la denominación de Harina de porotos, Harina de alubias o Harina de frijoles, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias de las distintas variedades del Phaseolus vulgaris, libres de sus envolturas celulósicas. Su contenido en agua no excederá del 12 % a 100-105°C, las grasas no mayores del 2 % y la fibra bruta no superior al 2 %.

Este producto se rotulará: Harina de porotos o Harina de alubias o Harina de frijoles.

Artículo 698. — Con la denominación de Harina de avena, se entiende el producto de la molienda del grano libre de sus envolturas celulósicas de la Avena Sativa L.

No deberá contener más de 12 % de agua a 100-105°C, ni más de 1,6 % de fibra bruta, ni más de 2,2 % de cenizas a 500-550°C, ni más de 5 % de sustancias grasas.

Este producto se rotulará: Harina de avena.

Artículo 699. — Con la denominación de Arrurruz (Arrowrot o Raíz de las Flechas), se entiende la fécula extraída de los rizomas de diversas marantas (Maranta arundinacea, maranta nobilis, etc.). Su contenido en agua no será superior al 13 % a 100-105°C, las cenizas no mayores de 0,2 % a 500-550°C y la fibra bruta de 0,05 %.

Artículo 700. — Con la denominación de Salep, se entiende la fécula extraída de los tubérculos de diversas orquídeas (Másculus militares, morio, latifolia, etc.). Deberá responder a las siguientes exigencias de composición: agua no mayor de 11 % a 100-105°C, cenizas no superior a 1,5% a 500-550°C, fibra bruta 0,6%, grasas 0,2%.

Artículo 701. — Con la denominación de Harinas para sopas y purés, se entiende de las harinas de cereales y legumbres, solas o mezcladas entre sí, adicionadas o no con extractos de carne, extractos de verduras y condimentos de uso permitido, debiendo declararse su composición en el rótulo.

Artículo 702. — Autorízase el empleo del término crema en la designación de aquellos tipos de sopas concentradas que en su forma de consumo presenten consistencia cremosa. Deberán designarse como: Sopa-crema de tomates concentrada; Sopa-crema de hongos concentrada, etc. Las palabras sopa-crema deben estar formando una sola frase separadas entre sí por un guión y con letras del mismo tipo, tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 703. — Con el nombre de Harina de banana, se entiende el producto obtenido por la desecación y pulverización de los frutos maduros y pelados de diversas especies de bananos (especialmente Musa paradisiaca). Su color debe ser ligeramente grisáceo, su sabor ácido y astringente y no debe aglutinarse.

Este producto se rotulará: Harina de bananas y si hubiere agregado azúcar, deberá declararse en el rotulado.

Artículo 704. — Con la denominación de Almidón de bananas, se entiende el producto desecado que se obtiene rallando las bananas verdes peladas y extraída su pulpa con agua en forma conveniente.

Se presentará como un polvo de color blanco brillante, fino y con un contenido en agua no superior al 10 % a 100-105°C.

Artículo 705. — Queda prohibido la tenencia, exposición o venta de harinas, féculas o almidones:

a) Obtenidos de semillas, tubérculos, frutos, etc., húmedos, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.;

b) Que no respondan a su denominación, composición y caracteres normales del producto.

PRODUCTOS DE FIDEERIA

Artículo 706. — Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empasto y amasado mecánico de: Sémola o semolín o harinas de trigos ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizados a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos.

Artículo 707. — Con la denominación de Pastas alimenticias o fideos secos, sin otro calificativo de consistencia, se entienden los productos mencionados anteriormente que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14 % en peso y su acidez no mayor de 0,45 g. por ciento expresada en ácido láctico.

Artículo 708. — Con la denominación de Fideos de sémola, se entienden los productos elaborados exclusivamente con sémola de trigo y agua potable, con o sin la adición de otras sustancias de uso permitido.

Artículo 709. — Con la denominación de Fideos semolados, se entienden los productos elaborados con una mezcla de partes iguales de sémola o semolín y harina.

Artículo 710. — Con la denominación de Fideos laminados, se entienden los productos que después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes la masa se refina por varios pasajes a través de la laminadora.

Artículo 711. — Con la denominación de Fideos prensados, se entienden los productos que después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se prensa en campanas calentadas adecuadamente recibiendo formas variadas.

Artículo 712. — Queda permitida la coloración de la masa de los fideos o pastas secas con materias colorantes de origen vegetal (naturales o sintéticas) autorizadas por el presente y las que en el futuro puedan autorizarse. Su declaración es obligatoria en el rótulo, inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres de un tamaño no menor del 25 % de la del producto y tintas que lo hagan bien visible.

Artículo 713. — Con la denominación de Pastas secas o Fideos con huevo o al huevo, se entienden a los productos que durante el empaste y amasado mecánico se les incorpora no menos de dos yemas por kilogramo de sémola o harina o sus mezclas. Deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0,04 %, calculado sobre sustancia seca.

Queda permitido el refuerzo del color amarillo proveniente de la yema, por el agregado de azafrán o beta-caroteno natural o de síntesis.

Se permite el refuerzo y uniformación de la coloración amarilla por el agregado de rocú o cúrcuma, sin que ello importe la supresión del empleo de huevo en la forma prescripta.

Este producto se rotulará: Fideos con huevo o al huevo.

Artículo 714. — Con la denominación de Fideos o pastas secas con espinaca, con acelgas, o con otros vegetales verdes permitidos, se entienden o los productos que durante el empaste y amasado mecánico se agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, o de los mismos, deshidratados previa rehidratación. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia. Estos productos demostrarán al examen micro-

cópico de la pasta cocida, una distribución uniforme del vegetal agregado y las estructuras histológicas del mismo.

Estos productos se rotularán: Fideos a la espinaca o con espinaca, con acelga o a la acelga, etc., pudiendo además mencionarse el tipo de materia prima empleada. (Sémola, semoladas).

Artículo 715. — Con la denominación de **Pastas secas o Fideos con tomate o al tomate**, se entiende al producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega la pulpa de tomates frescos, conserva de pulpa de tomate o conserva de puré de tomate. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante reforzadora del color. Al examen microscópico de la pasta cocida se demostrará la distribución uniforme y las estructuras histológicas propias del tomate.

Estos productos se rotularán: Fideos con o al tomate.

Artículo 716. — Con la denominación de **Fideos o pastas secas con morrones o con pimientos morrones**, se entiende el producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega una pasta obtenida con pimientos frescos de la variedad Capsicum annum grossum o la de su conserva.

Queda prohibida la sobrecoloración con cualquier sustancia colorante natural o sintética.

Al examen microscópico de la pasta cocida se deberá observar una distribución uniforme y las estructuras histológicas propias del pimiento morrón.

Este producto se rotulará: Fideos con morrones o al pimiento morrón.

Artículo 717. — Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias secas sueltas. Dichas pastas deben ser envasadas en su lugar de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de fábrica.

Artículo 718. — Serán consideradas inaptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas.

Artículo 719. — Queda prohibido denominar Fideos de **sémola** a los elaborados con harinas o con fideos triturados.

Artículo 720. — Con la denominación genérica de **Pastas frescas o Fideos frescos**, se entienden a los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémola o semolín, o harinas de trigos duros ricos en gluten o harinas de panificación, o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a ese fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos.

Estos productos no podrán contener más de 35 % en peso de agua y expenderse dentro de las 24 horas de su elaboración.

Artículo 721. — Con la denominación de **Pastas frescas o Fideos con huevo a al huevo**, se entiende a los productos que durante el empaste y amasado mecánico se les incorpora como mínimo tres yemas de huevo por kilogramo de masa. Deberán presentar un contenido no menor de 0,06 % de colesterol, calculado sobre sustancia seca.

Se permite el refuerzo y uniformación de la coloración amarilla por el agregado de azafrán, beta-caroteno natural o sintético, rocú o cúrcuma, sin que ello importe la supresión del empleo de huevos en la forma prescripta.

Artículo 722. — Con la denominación de **Masa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina y similares**, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca; con o sin huevo; fraccionado generalmente en forma circular de diferentes tamaños.

Estos productos deberán expenderse en envase cerrado, el que llevará la fecha de elaboración con caracteres bien visibles, como asimismo una leyenda que diga "conservar en heladera".

Artículo 723. — Con la denominación de **Masa para pizzas o pizza o pre-pizza**, se entiende el producto fermentado por levadura, obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina y agua potable, con o sin sal, fraccionada en forma generalmente circular.

Deberá expenderse en envase cerrado, el que llevará la fecha de elaboración y una leyenda que diga "conservar en heladera", con caracteres y lugar bien visible.

Artículo 724. — Con la denominación de **pizzas de o con: verduras cocidas, morrones, anchoas, jamón, etc., o sus mezclas**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada obtenida por el empaste y amasado mecánico de una masa hecha con harina y agua, con o sin sal, fraccionada en forma circular y recubierta con aceite y los productos que hacen a la denominación de sus diferentes tipos o sistemas de cocción.

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA

Artículo 725. — Con la denominación genérica de **pan**, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente, de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de producto alimenticio.

Artículo 726. — Con la denominación de **Pan, Pan blanco, Pan francés o Pan tipo francés**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levadura.

Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea corteza de color uniforme amarillo-dorado.

Ser de olor y sabor agradable. No deberá contener más de 3,25 % de cenizas totales calculadas sobre sustancia seca. Este producto se rotulará: Pan, Pan blanco, Pan francés o Pan tipo francés.

Artículo 727. — El pan elaborado en la forma indicada en el artículo anterior y que responda a las mismas características, pero al que se le hayan dado distintas formas, se puede distinguir con diversos nombres de fantasía tales como, Pan flauta flautines, telera, pan máuser, pan de fonda, felipillos, rondines, roseta, etcétera.

Estos productos se rotularán con los nombres de fantasía correspondientes.

Artículo 728. — Con la denominación de **Pan criollo** se entiende el producto elaborado en la misma forma, con las mismas materias primas que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada de manera tal que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga resultante aún siendo porosa, presenta ojos o vacuolas muy pequeñas.

Se distingue de los otros panes por la forma especial que lo caracteriza. Su contenido en cenizas será no mayor de 3,25 por ciento calculadas sobre sustancia seca.

Este producto se rotulará: Pan criollo.

Artículo 729. — Con la denominación de **Pan alemán**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, cerveza, sal, levadura de cerveza o de cereales, azúcar y grasas comestibles. Presentará una superficie brillante, se rotulará: Pan alemán.

Artículo 730. — Con la denominación de **Pan de viena, Pan tipo viena, Pan vienés**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente, con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles. Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones.

Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos. Este producto se rotulará: Pan de viena, tipo viena o vienés.

Artículo 731. — Con la denominación de **Pan con grasa, Miriñaque o Pan cañón**, se entiende el producto elaborado de la misma forma que el pan criollo, agregando al amasijo no menos de 4 por ciento de grasa comestible.

Este producto se rotulará: Pan con grasa, Miriñaque con grasa, Pan cañón con grasa.

Artículo 732. — Con la denominación de **Pan sandwich, Pan de sandwich, Pan inglés**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles en cantidad no mayor de 1 por ciento y levadura de cerveza o de cereales.

La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza.

Este producto se rotulará: Pan sandwich o Pan inglés.

Artículo 733. — Con la denominación de **Pan inglés de tomate**, se entiende el producto elaborado de la misma manera que el Pan sandwich pero con el agregado a la masa del 1 por ciento de extracto de tomate.

Este producto se rotulará: Pan inglés de tomate.

Artículo 734. — Con la denominación de **Pan inglés de espinacas**, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan sandwich pero con el agregado a la masa de 10 por ciento de hojas de espinacas perfectamente limpias y sanas, o su equivalente en espinacas deshidratadas.

Artículo 735. — Con la denominación de **Pan negro o Pan integral**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica fermentada por levadura y/o masa agria, que contiene partes iguales de harina triple cero y harina integral, agua y sal. Este producto se rotulará: Pan negro Pan integral.

Artículo 736. — Con la denominación de **Pan negro con grasa o Pan integral con grasa**, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan integral pero con el agregado al amasijo de 4 % a la mezcla de harinas, de grasa y comestible o manteca. Este producto se rotulará: Pan integral con grasa o pan integral con manteca, según sea el agregado.

Artículo 737. — Con la denominación de **Pan de Graham**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de harina de graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta 3 % de grasas comestibles.

Este producto terminado no deberá contener más de 2 por ciento de cenizas totales.

Este producto se rotulará: Pan de graham. Se considera falsificación expender como pan de graham un pan negro o integral.

Artículo 738. — Con la denominación de **Pan de Centeno**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras. Este producto se rotulará: Pan de centeno.

Artículo 739. — Con la denominación de **Pan integral de centeno**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina integral de centeno y agua, con o sin sal, y fermentada espontáneamente. Este producto se rotulará: Pan integral de centeno (con o sin sal).

Artículo 740. — Con la denominación de **Pan de trigo y centeno**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica por la mezcla de partes iguales de harina triple cero y harina de centeno, agua, sal y fermentada por levadura o masa agria, con o sin extracto de malta y azúcar en cantidad tecnológicamente adecuada. Este producto se rotulará: Pan de trigo y centeno.

Artículo 741. — Con la denominación de **Pan ázimo**, se entiende el producto obtenido calentando rápidamente entre entre dos láminas metálicas separadas entre sí por un espacio de unos 5 milímetros, o en moldes apropiados, una masa no fermentada obtenida en forma mecánica por la mezcla de harina, con o sin almidón, y agua potable. Este producto se rotulará: Pan ázimo, Pan ázimo con sal o salado, Pan ázimo dulce.

Artículo 742. — Con la denominación de **Grisines**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada y amasada en forma mecánica, hecha con harina, manteca u otra grasa comestible, sal y agua potable. Se presentará en forma de cilindros delgados con escasa cantidad de miga y su contenido en agua no será superior al 10 %.

Estos productos pueden también elaborarse con el agregado de no menos de 8 % de extracto de malta, con una mezcla de partes iguales de harina y sémola, o partes iguales de harina y harina integral.

Estos productos se rotularán: grisines, grisines malteados, grisines semolados, grisines integrales, según sean las materias primas empleadas.

Artículo 743. — Con la denominación de **Pan de Ceres, Cubano con comino, con miel, lacteado y otros**, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo o la mezcla de harinas de otros cereales, agua potable, a la que se agrega de acuerdo a sus fórmulas de fábrica, levadura, sal, leche en polvo, extracto de malta, manteca, miel, azúcar, pasas de uva y otros productos alimenticios.

Estos panes deberán contener no más de 3,5 por ciento de cenizas totales sobre materia seca.

Estos productos se rotularán: Pan de ceres, Pan cubano, Pan con comino, Pan con miel, Pan lacteado, según corresponda.

Artículo 744. — Con la denominación de **Pan dulce**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada por levaduras, elaborada mecánicamente, constituida por harina, agua potable, huevos, leche, azúcar, manteca o margarina, frutas confitadas, con o sin la adición de frutas secas o desecadas sin colorantes, con o sin la adición de otras sustancias de uso permitido.

De acuerdo a la forma y a las frutas empleadas se distinguen diversas variedades: Genovés, Milanés, Veneciano, a la Americana u otros.

Este producto se rotulará: Pan dulce Genovés, Milanés, etc., y si se hubiera elaborado con margarina o una mezcla de manteca y margarina, deberá declarárselo con caracteres bien visibles inmediatamente debajo de la designación del producto o en lugar visible en los locales de expendio.

Artículo 745. — Con la denominación de **Pan de trigo y maíz**, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina y harina de maíz en no menos del 30 por ciento, agua potable, sal, azúcar y grasas comestibles en cantidad tecnológicamente conveniente, con fermentación por medio de levaduras o masa agria y amasada mecánicamente.

Este producto se rotulará: Pan de trigo y maíz.

Artículo 746. — Como norma general, el contenido en agua del pan deberá estar en relación al peso de cada unidad de acuerdo a los siguientes valores:

hasta 70 g	....	máximo:	29 por ciento
100 a 250 g	....	máximo:	31 por ciento
300 a 500 g	....	máximo:	34 por ciento
600 a 1000 g	....	máximo:	38 por ciento
más de 1000 g	....	máximo:	40 por ciento

En las unidades de peso intermedio, el contenido en agua será el que resulte de la interpolación entre los valores límites.

Artículo 747. — Queda prohibida la circulación, tenencia o expendio de cualquier tipo o clase de pan mal elaborado, imperfectamente cocido, conteniendo sustancias extrañas, atacado por enfermedades criptogámicas, parásitos, averiados, alterados, en los que se haya sustituido el huevo o la yema de huevo por sustancias colorantes, que presenten una acidez superior a 0,34 g por ciento expresado en ácido láctico para los panes blancos y hasta de 0,72 g por ciento para los panes negros (integral, de centeno, etc.), calculados sobre el producto tal como se expende.

Los productos que no se ajustan a estas condiciones serán considerados como adulterados.

Artículo 748. — Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de panadería y pastelería que no tengan buen aspecto, olor agradable, no sean frescos, no se presenten en perfecto estado de conservación y no se encuentren al abrigo de contaminación por gérmenes patógenos, como asimismo los que contengan sustancias nocivas y productos extraños o de uso prohibido.

Artículo 749. — En la elaboración de productos de panadería se permite el empleo de propionato de sodio y/o propionato de calcio como agentes antimohos en las siguientes proporciones:

a) Productos elaborados con harinas blancas, hasta el 0,32 % del peso de la harina empleada;
b) Productos elaborados con harinas integrales o mezclas de harinas integrales o mezclas de harinas integrales con harinas blancas, hasta el 0,38 % del peso de la mezcla de harinas empleadas.

Artículo 750. — Queda asimismo permitido en los productos de panadería en general, el empleo de los siguientes emulsificantes: mezcla de mono y diglicéridos; monoglicéridos de alta concentración; mezcla de mono y diésteres del 1,2 propanodiol con ácidos grasos o sus mezclas, en concentraciones que no excedan las requeridas para el fin deseado; ésteres de mono y diglicéridos con ácido diacetil tartárico en concentración no mayor del 0,3 por ciento, solo o en mezcla con los anteriores sobre producto terminado y los que en el futuro se autoricen.

Artículo 751. — En la elaboración de Pan se permite la adición no declarada de hasta 5,0 g de bromato de potasio o de hasta 3,0 g de azodicarbonamida por cada 50 kilos de harina.

Artículo 752. — Con la denominación de **Pan rallado o Pan molido**, se entiende el producto obtenido por la molienda en molinos apropiados del pan seco o desecado, enteros y en buen estado de conservación.

Artículo 753. — Con la denominación de **Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos**, se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de los productos respectivos, enteros y en buen estado de conservación.

Estos productos se expenderán en envases cerrados y se rotularán: Galleta molida, Pan ázimo o Grisines molidos, según corresponda.

Artículo 754. — La elaboración de **Pan rallado, Galleta molida, Pan ázimo molido; Grisines molidos,** sólo podrán efectuarla los industriales panaderos elaboradores en su propia planta o en la que establecieron para ese fin, empleándose piezas enteras de su propia producción y en buen estado de conservación.

Su expendio se hará en envases cerrados, con el rótulo correspondiente, en las panaderías, despachos de pan y otros comercios habilitados.

Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de estos productos rallados o molidos en cantidad mayor de 5 kg. con excepción de las plantas elaboradoras que podrán mantener almacenado el producto de su propia elaboración hasta el 20 % de su producción de pan, galleta o grisines, de un día.

GALLETAS, GALLETITAS Y FACTURAS DE PANADERIA

Artículo 755. — Con la denominación genérica de **galletas, se entienden** los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaboradas en forma mecánica y constituída por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin el agregado de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

Presentarán una forma geométrica más o menos regular y se diferencian entre sí por los distintos agregados.

1) **Galleta de molde:** llamada así por el hecho de que la masa se corta con moldes de hierro o similar, de diámetro variable, pueden o no pincharse en la superficie a fin de evitar la formación de globos durante la cocción; pertenecen a este grupo las denominadas Marineras, de Miel, de Malta, Abizcochadas y otras que se diferencian por los distintos agregados.
No deben contener más de 12 por ciento de agua sobre producto tal cual.
2) **Galleta de puño o Galleta común:** cortadas a mano, y se presentan en forma de bollos de diversos tamaños, oscuros en la parte externa y blancos en el interior. No deben contener más de 30 por ciento de agua ni más de 2,3 por ciento de cenizas sobre producto tal cual. El tipo clásico es la denominada galleta de campo.
3) **Galleta de hojaldre u hojaldrada:** la que se elabora encimando la masa estirada con un espesor de no más de un centímetro y cortando el todo a medida conveniente.
4) Queda permitido el agregado de manteca o grasas comestibles a las galletas, productos que se rotularán, galletas con grasa o manteca, según corresponda.

Artículo 756. — Con la denominación genérica de **Oblea,** se entiende el producto de forma geométrica más o menos regular, elaborado por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados, una masa preparada con harina o almidón, o sus mezclas y agua.

Artículo 757. — Con la denominación genérica de **facturas** de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua; levadura o levadura química; con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de sustancias aromáticas de uso permitido.

Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Media luna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensaimadas, etcétera.

Artículo 758. — Con el nombre de **Patay,** se entiende el producto elaborado amasando harina de algarrobo (Prosopis algarrobo) con agua, masa a la que se le da la forma de un quesito antes de llevarla al horno para cocerla. La pasta análoga hecha con harina de mistol (Zizyphus mistol) se denomina **Patay mistol.**

Artículo 759. — Con el nombre de **Bollito o Palito de anís,** se entiende el producto elaborado con harina, agua, sal y anís en grano y cuya forma responde a su designación.

Artículo 760. — Con la denominación genérica de **Galletitas y Bizcochos** (cakes crackers, keks, biscuits, etc.), se distinguen numerosos productos de fantasía, intermedios entre los de panadería y pastelería, que se preparan a base de harina de trigo u otras; con o sin levaduras, leche, huevo, azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), queso, condimentos y aromas de uso permitido, sustancias sápido-aromáticas naturales o artificiales, manteca o grasas comestibles, a los que se les da formas típicas y variadas para cada uno antes de ser horneados.

Las galletitas y bizcochos que se elaboren con huevo deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0,4 por ciento calculado sobre producto seco. En los productos elaborados con huevo o yemas de huevo, se permite el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de beta-caroteno natural o sintético azafrán, cúrcuma o rocú, sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta.

Artículo 761. — **Pretzels:** producto elaborado con una masa hecha con harina, agua, sal, manteca o grasa comestible y levadura. La masa fermentada y moldeada en forma de varillas, se sala y hornea.

Artículo 762. — **Los barquillos, lenguas de gato, madelons, polvorones, scones, vainillas, etc.,** son productos elaborados a base de harina, huevos, manteca o grasas comestibles. Presentarán la forma clásica que corresponda a su designación, aplicando para cada caso la técnica de cocción que le es propia.

Artículo 763. — **Amaretis:** producto elaborado con harina, agua, azúcar, clara de huevo, almendras dulces y amargas, piñones.

Artículo 764. — **Los Bizcochos de copos de trigo** (Wheat Flakes Biscuits), se preparan con los copos correspondientes, pero antes de hornearlos se los prensa en forma de bizcochos.

Artículo 765. — En general, los diversos productos de panadería y pastelería deberán venderse con denominaciones que expresen de una manera clara su naturaleza, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de las que hagan suponer aquéllas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza.

Artículo 766. — Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio de galletas, facturas de panadería, galletitas, bizcochos y productos afines, mal elaborados, imperfectamente cocidos, que al examen microscópico demuestren la presencia de almidón crudo, conteniendo sustancias extrañas, con olor y/o sabor impropio del producto, atacados por enfermedades criptogámicas, parásitos, averiados, alterados, en los que se hubiere sustituido la yema de huevo por colorantes de cualquier naturaleza y todos aquellos elaborados con almendras que contengan más de 40 partes por millón de ácido cianhídrico.

Los productos que presenten uno o más de estos defectos o sustituciones, se consideran como adulterados.

X ALIMENTOS AZUCARADOS

AZUCARES

Artículo 767. — Con el nombre de **Azúcar,** se identifica a la sacarosa natural. Se la extrae de vegetales, como: caña de azúcar (género Saccharum y sus variedades), remolacha azucarera (Beta vulgaris L. variedad rapa), sorgo azucarero (Sorghum saccharatum Pers.), **Arce de Canadá** (Acer saccharinum Wang).

Artículo 768. — Se entiende por **Azúcar blanco,** la sacarosa purificada y cristalizada. Responderá a las siguientes exigencias de composición y calidad:

Primera Calidad: polarización 99,7°S (mínimo); azúcar invertido 0,04 % en peso (máximo); cenizas, por conductividad 0,04 % en peso (máximo); pérdida por desecación (3 horas a 105°C) 0,1 % en peso (máximo); color (ICUMSA) 60 unidades (máximo) y anhídrido sulfuroso total 20 miligramos/kg (máximo).

Segunda Calidad: polarización 99,5°S (mínimo); azúcar invertido 0,1 % en peso (máximo); cenizas por conductividad 0,1 % en peso (máximo); pérdida por desecación (3 horas a 105°C) 0,1 % en peso (máximo) color (ICUMSA) 150 unidades (máximo) y anhídrido sulfuroso total 70 miligramos/kg (máximo).

El azúcar blanco (Primera y Segunda calidad) no contendrá más de 1 miligramo/Kg de arsénico (como As), de 2 miligramos/Kg de plomo (como Pb) y de 3 miligramos/Kg de cobre (como Cu).

El azúcar blanco se rotulará como: **Azúcar blanco, primera calidad** o **Azúcar blanco, segunda calidad,** según corresponda. La designación **Azúcar blanco,** sin indicación de calidad, sólo podrá usarse para el Azúcar blanco, primera calidad.

Artículo 769. — El azúcar blanco, según su presentación, se designará: azúcar en cuadritos o panecitos, azúcar de pilón o pilé (trozos irregulares mezclados con el polvo resultante del desmenuzamiento); azúcar molido (obtenido por trituración mecánica del azúcar en panes o también por cristalización perturbada); azúcar cristalizado, granulado (cristales más o menos gruesos).

Artículo 770. — Se entiende por **Azúcar impalpable o Azúcar en polvo,** el azúcar blanco, finamente pulverizado, con o sin adición de antiaglutinantes de uso permitido. El azúcar blanco de que proviene, debe cumplir las exigencias de composición y de calidad del azúcar blanco de primera calidad. Se permite el agregado, como antiaglutinantes, de almidón (máximo 3 % en peso) o de hasta 1,5 % en peso (en forma aislada o en conjunto), de los siguientes aditivos: estearato de magnesio; carbonato de magnesio; fosfato tricálcico; trisilicato de magnesio; silicato de calcio, sodio y aluminio; silicato de calcio y gel de sílice deshidratado. El agregado de antiaglutinantes se declarará en el rótulo con la expresión "Antiaglutinante permitido".

Artículo 771. — Con el nombre de **Azúcar rubio, moreno, terciado o negro,** se entiende el azúcar sin refinar. Podrá ser parcialmente soluble en agua y no deberá contener menos de 85 por ciento de sacarosa, no más de 4 por ciento de cenizas totales a 500 - 550°C y un máximo de 0.5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Artículo 772. — Con el nombre de **Azúcar Cande,** se denomina el producto que se presenta en cristales voluminosos, formados por gruesos prismas transparentes y duros. Debe contener como mínimo 99,9 % de sacarosa.

Artículo 773. — Con la denominación de **Azúcar de fantasía,** se entienden los azúcares adicionados de colorantes permitidos por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 774. — Con el nombre de **Kandi o Candi,** se entiende el producto generalmente en pedazos grandes obtenidos por cocción especial de azúcar, con o sin colorantes y aromas de uso permitido.

Artículo 775. — Se denomina **Melazas** a los líquidos densos obtenidos como subproductos finales de la cristalización del azúcar.

De acuerdo a su origen se distinguen en:

1) **Melazas de caña:** líquidos densos, de color oscuro y olor agradable, que podrán ser destinados a la alimentación humana y animal
2) **Melazas de remolacha:** líquidos densos, de color oscuro, olor y sabor desagradable y reacción alcalina. Se destinarán a usos industriales. Estas Melazas se comercializarán con aclaración de su densidad.

Artículo 776. — Se denomina **Goldensirup** al producto elaborado con los jarabes de cristalización del azúcar, a los cuales se adiciona dextrosa o azúcar invertido y colorantes de uso permitido. Queda prohibido denominar a estos productos con nombres que contengan la palabra miel.

Artículo 777. — Con el nombre de **Azúcar invertido** (mezcla de dextrosa y levulosa), se entiende al producto obtenido por la hidrólisis de la sacarosa. Puede presentarse en forma de jarabe denso o de pasta; en el primer caso, no debe contener más de 30 por ciento de sacarosa y en el segundo no tendrá más de 5 por ciento de sacarosa.

Artículo 778. — Con el nombre de **Glucosa para confiterías o confituras, Glucosa cristal, Jarabe de Glucosa,** se entiende el producto espeso y cristalino obtenido por la hidrólisis incompleta del almidón, debidamente decolorado y evaporado hasta la concentración declarada en grados Beaumé en su rotulado (41° - 45° Beaumé); máximo de cenizas permitido 1 % a 500 - 550°C constituídas principalmente por cloruros y sulfatos.

Artículo 779. — Con el nombre de **Dextrosa,** se entiende el producto sólido obtenido por la hidrólisis completa de almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. No debe contener dextrina ni almidón menos de 90 % de dextrosa ni más de 9,5 % de agua, de 0,60 % maltosa y de 0,25 % de cenizas a 500 - 550°C, constituídas principalmente por cloruro de sodio. La solución al 50 % en agua debe ser clara y casi incolora.

Artículo 780. — En la elaboración de azúcares, se permite el empleo del azul de ultramar en operaciones de blanqueo y en cantidad tecnológicamente adecuada.

Artículo 781. — **La lactosa o Azúcar de leche,** destinada a la alimentación (elaboración de productos dietéticos, etc.), debe ser refinada y contener no menos de 99,5 % de lactosa.

Puede presentarse en masas formadas por cristales prismáticos romboidales, con alineamientos octaédricos duros o bajo forma de polvo blanco, inodoro, de sabor algo dulzaino. Debe ser completamente soluble en agua y dar con ésta una solución de reacción neutra. El máximo de cenizas totales a 500 - 550°C será de 0,1 %.

MIEL

Artículo 782. — Con la denominación de **Miel o Miel de Abejas,** se entiende la sustancia dulce producida por las abejas domésticas (Apis mellifica, apis ligústica, etc.) a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas y almacenan después en panales.

Artículo 783. — Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales deberán responder a las siguientes definiciones:

1) **Miel de panal:** es la miel que se encuentra aún en los panales no incubados, construidos por las abejas.
2) **Miel virgen, Miel de gota:** es el producto que fluye espontáneamente de los panales de alza o melarios que nunca han contenido cría, cosechada por medios mecánicos (extractor o centrífuga).
3) **Miel cruda:** el producto natural tal como se extrae del panal, sin ser calentado.
4) **Miel centrifugada:** la obtenida por centrifugación.
5) **Miel prensada:** la obtenida por compresión en frío de los panales no incubados.
6) **Miel mucilaginosa o gomosa:** la obtenida por compresión en caliente de los panales no incubados.
7) **Miel sobrecalentada:** es la calentada a más de 70°C hasta inactivar sus enzimas.
8) **Miel batida:** la obtenida golpeando los panales juntamente con la miel en ella contenida.

Artículo 784. — Las mieles no deben contener más de: 18 % de agua, 0,4 % de cenizas a 500 - 550°C, 8 por ciento de sacarosa, 8 por ciento de dextrina, 0,25 por ciento de acidez calculada en ácido fórmico.

Las sustancias insolubles en agua no serán mayores de 0,1 por ciento y para la miel prensada hasta 0,5 por ciento.

El valor diastásico en la escala de Gothe será no menor de 8 y el contenido en hidroximetilfurfural no mayor de 40 mg/kg, determinados inmediatamente después del procesamiento.

La reacción de Lund debe dar un mínimo de 0,6 ml precipitado. No debe contener residuos de insectos, huevos de insectos, ni sustancias extrañas a su composición normal, como edulcorantes de cualquier naturaleza, almidón, gelatina, antisépticos, colorantes, aromatizantes, etc.

No estarán alteradas, fermentadas, ni caramelizadas por calentamiento.

Artículo 785. — Con el nombre de **Chancaca,** se entiende un azúcar mascabado que se presenta en tabletas o envuelto en totora, constituyendo los llamados mazos o hilos de chancaca.

PRODUCTOS DE CONFITERIA

Artículo 786. — Con la denominación genérica de **Bombón,** se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, adicionado o no de ácidos orgánicos de uso permitido, con o sin esencias naturales permitidas, aromatizantes artificiales autorizados, colorantes permitidos; con o sin otros productos alimenticios contemplados en el presente Código.

Artículo 787. — Con el nombre de **Fundente** (Fondant), se entiende una masa azucarada de consistencia adecuada, batida y amasada, que se prepara a base de jarabe de sacarosa, glucosa y agua con o sin adición de cremor tártaro.

Artículo 788. — Según su composición, se distinguen diferentes clases de bombones:

1) **Alfeñiques:** Con ese nombre se entiende los hechos a base de sacarosa perfumada con un aroma natural, pudiéndose adicionar colorantes de uso permitido
2) **Bombones de frutas y chocolate:** Los de fruta estarán constituídos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.
3) **Candy de maní:** (Peanut britte y otras): Se entiende diversos bombones y caramelos preparados con maní descascarado, azúcar, glucosa, leche y aromas.

4) **Castañas cándidas** (Marrons glacé, Candied chestnuts): Se entienden las castañas grandes (marrones) medio cocidas, que se pasan varias veces por un almíbar cada vez más espeso, hirviéndose al fin, unos minutos cuando se encuentran en el jarabe de mayor concentración.

5) **Fudge:** Con ese nombre se entiende una especie de bombón intermediario entre los caramelos y los fundentes (Fondants). Se prepara con azúcares, leche, manteca, crema, chocolate, aceites y/o grasas comestibles, albúmina o gelatina comestibles, trozos de nueces, almendras, etc. Puede aromatizarse o colorarse con colorantes de uso permitido.

6) **Menta Americana:** Se distingue con ese nombre un bombón preparado con azúcar, clara de huevo batida y esencia o jarabe de menta piperita.

7) **Nougat:** Con este nombre se entiende una pasta de sacarosa y glucosa, con clara de huevo o albúmina comestible, adicionada de almendras, avellanas o maníes, aromatizadas y coloradas con colorantes de uso permitido.

8) **Nougatines:** Con esa denominación se entiende una pasta de azúcar, miel y almendras, recubierta por una capa de chocolate fundente.

9) **Cuadritos o tabletas de coco.** Se preparan con coco rallado, azúcar y clara de huevo. Los de dulce de leche, concentrando el mismo hasta determinado punto, para que al enfriarse presente la consistencia adecuada.

10) **Panforte:** Con ese nombre se entiende un nougat preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela, pimienta y sémola.

11) **Praline:** Con esta designación se entienden las confecciones de bombones constituidas por trozos de frutas, nueces, almendras, avellanas o maníes con adición de cacao y azúcar; estos componentes pueden estar en trozos o en pasta. Con el mismo nombre se designa también la pasta molida y/o refinada hecha con los mismos componentes, empleada en la industria como relleno o adorno de postres, caramelos u otros.

Se tolera sin declaración hasta un 5 % de almidón o de dextrina.

12) **Yemas acarameladas:** Se preparan mezclando almíbar a punto de "Hebra fuerte" (103° C.) con yemas de huevo, se cuece la mezcla, se deja enfriar algo y se divide en forma de bolas cuya superficie se recubre con jarabe a punto de caramelo (174° C.). También se confeccionan haciendo bolas de una mezcla de yema cocida y azúcar en polvo las que se sumergen en almíbar a punto de caramelo y se retiran, dejándolas enfriar sobre una plancha aceitada. Una vez frías, se envuelven o se colocan en papillotes. También se suelen adornar con trozos de nueces, almendras, etc.

13) **Bombones de chocolate rellenos:** Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertas por chocolate.

14) **Bombones de chocolate con leche:** Son los productos elaborados con la materia prima de su denominación y que tienen formas diversas.

15) **Bombones de chocolate con leche, rellenos:** Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertos de chocolate con leche.

16) Estos productos se rotularán de acuerdo a su denominación, quedando expresamente prohibido el empleo de cualquier calificativo que indique algún tipo o país.

Artículo 789. — Con la denominación genérica de **Caramelos** se entienden las confecciones hechas a base de una pasta obtenida por enfriamiento de un almíbar de sacarosa y glucosa, cocinado hasta alcanzar una consistencia adecuada. Llevan diversos nombres según la naturaleza de los agregados:

1) **Caramelos ácidos o Alpinos:** Contienen ácidos orgánicos de uso permitido.
2) **Caramelos Blandos:** En general se preparan agregando al almíbar de sacarosa y glucosa productos tales como manteca, crema de leche, leche entera, condensada o deshidratada, dulce de leche, clara de huevo, albúmina, gelatina comestible. Se permite además la adición de vainilla y otros aromas y colorantes de uso permitido.
3) **Caramelos de fruta:** Contiene las esencias naturales o sintéticas correspondientes, de uso permitido y colorantes autorizados.
4) **Caramelos de café con leche:** Se preparan haciendo un café fuerte al que se le agrega azúcar, glucosa, leche (entera, condensada o deshidratada) o dulce de leche, mezcla que se hierve hasta consistencia adecuada.
5) **Caramelos de leche y crema de leche:** Se preparan con leche (entera, condensada o deshidratada) o dulce de leche o crema de leche. Se le suelen agregar trozos de maníes, nueces, avellanas, almendras, frutas, confituras, etc.
6) **Caramelos de chocolate:** Contienen chocolate rallado o cacao molido o integral amargo en polvo o pasta.
7) **Caramelos rellenos:** Contienen el núcleo formado por jaleas, pulpas de frutas, dulce de leche, licores, etc.
8) **Crocantes:** Con esta denominación se entiende un caramelo hecho a base de almendras, avellanas o maníes, sacarosa, glucosa, zumo de limón o esencias del mismo fruto, ácido cítrico o tartárico, cortado en distintos tamaños y formas, que se utilizan para hacer adornos de pastelería o se expenden en su forma primitiva. El mismo producto en tamaño apropiado y bañado en chocolate es el llamado "bombón crocante".
9) Con el nombre de goma de mascar o masticar (Chewing gum); de goma de hacer burbujas o globos (bubble-gum), o de chicle se comprenden los productos hechos a base de goma chicle (varias plantas de la familia de las Sapotáceas (género Achras), de hule o de goma elástica (de Castillos, de Balata), de goma de otros árboles productores de látex (género Hevea, Ficus) y de gomas sintéticas de butadieno-estireno (polímero básico) isobutileno-isopreno (Copolímero isobutileno isopreno), poliisobutileno (peso molecular 3.700, ...81.000), polietileno (peso molecular 2.000 a 21.000), acetato de polivinilo (peso molecular mínimo 2.000) específicamente purificados, en relación a su uso y otras que en el futuro se autoricen a las que se adicionan bajo presión en máquinas adecuadas, distintos productos también purificados en relación a su uso, como: resinas naturales terpénicas polímeros de alfa-pineno (punto de ablandamiento mínimo 155° C) resinas sintéticas terpénicas (polímeros de beta-pineno), ésteres de colofonia, colofonia polimerizada y/o hidrogenada con glicerol o pentaeritritol, ceras vegetales, ceras animales y ceras minerales (cera de parafina y cera microcristalina de probadas inocuidades), parafina de síntesis (proceso Fischer-Tropsch libre de fracciones de bajo peso molecular, hidrogenadas y tratadas con carbón activado), bálsamo de Tolú y del Perú, ácido esteárico y sus sales de sodio y/o de potasio, azúcares, almidón y gomas vegetales, materias colorantes de uso permitido, carbonatos y/o silicatos de calcio y magnesio, sustancias aromáticas y antioxidantes de uso permitido (estos últimos en proporción no mayor del 0,02 % sobre producto terminado solo o en cualquier combinación sinergística).

Artículo 790. — Con el fin de evitar errores de fatales consecuencias en los niños que se acostumbran a su consumo, queda prohibida la elaboración, tenencia y venta de caramelos y chocolatines en forma de fósforos y de otros artículos impropios para la alimentación.

Artículo 791. — Tanto los caramelos como los acaramelados (yemas, dátiles rellenos, yema de coco o de dulce de leche, etc.) deben conservarse en frascos o recipientes de cierre hermético u otros procedimientos que eviten su hidratación.

Artículo 792. — Con la denominación de **Garapiñadas** (Almendras garapiñadas de aspecto grumoso) o apiñadas, se entiende las almendras sanas, mondadas o sin mondar, tostadas o no, revestidas de una capa grumosa de azúcar caramelizado, de espesor variable. Las garapiñadas preparadas con otras semillas, deberán expenderse con la designación correspondiente: Maníes garapiñados, etc.

Artículo 793. — Con el nombre de **Peladilla** se define un producto elaborado con almendra sana, confitada. El mismo producto elaborado con maní será denominado **Peladilla de maní**. Se admite sin declaración, la adición de almidón o dextrinas comestibles en cantidad no superior al 5 % para dar consistencia a la capa exterior de azúcar.

Artículo 794. — Los Confites y Grageas son pastas de diversos tamaños y algunas formadas por un núcleo central, constituido por una pasta azucarada, trozos de almendras, avellanas o maníes, crocante, frutas o licores, recubiertos por una capa dura de azúcar con o sin adición de esencias y colorantes de uso permitido. Se admite el agregado de hasta 5 % de dextrina, almidón y/o gomas comestibles.

Artículo 795. — Las Pastillas en general se presentan en trocitos de formas variadas pudiendo estar constituidas:

1) Por pastas conteniendo azúcar, glucosa, agua destilada aromática, esencias naturales o sintéticas y colorantes de uso permitido, adicionada de sustancias tales como gomas y gelatinas comestibles, orozús y otros.
2) Se tolerará la adición de un máximo de 5 % de almidón o dextrina. Cuando el mucílago básico no estuviera formado por gomas o gelatinas se permitirá el uso de almidones modificados o no en proporción necesaria.
3) Las pastillas comprimidas podrán contener como sustancia ligante o aglutinante, estearinas, talco, aceite u otro producto permitido hasta un máximo de uno por ciento respecto de la composición total.

Entre las pastillas se distinguen las siguientes.

4) **Pastillas de altea:** Son las que se preparan con azúcar, goma arábiga, extracto de altea o malvavisco, gelatina, agua y clara de huevo, pudiéndose agregar glucosa y colorantes de uso permitido.
5) **Pastillas de eucaliptus:** Son las fabricadas con gomas o gelatinas comestibles, azúcar, glucosa, esencia de eucalipto o eucaliptol y colorantes de uso permitido.
6) **Pastillas de goma:** Se preparan con goma de acacia, azúcar, glucosa, esencias y colorantes de uso permitido. Con la denominación Pastillas de goma-gelatina se designan las elaboradas con gelatina comestible en lugar de goma de acacia.
7) **Pastillas de mentol:** Deberán elaborarse con gomas o gelatinas comestibles, con o sin adición de glicerina o agua de azahar, adicionado de mentol disuelto en alcohol rectificado, con o sin colorantes de uso permitido.
8) **Pastillas de orozús o de regaliz:** Se preparan como las de goma, adicionado de 4 % de extracto o zumo de regaliz por lo menos.

Artículo 796. — Con las denominaciones de Pastillas de menta, anís, mandarina, naranja, etc. se entienden las preparadas con las esencias naturales correspondientes.

Artículo 797. — Con la denominación de **Pastillaje para tortas de cumpleaños**, se comprenden las figuras y adornos diversos de confitería confeccionados a base de azúcar, esencias naturales y colorantes de uso permitido.

Artículo 798. — Con el nombre de **Mazapán** se entiende el producto obtenido por cocción de una mezcla de almendras dulces con sacarosa, glucosa y corteza de limón o esencia de limón o vainilla. No debe contener más de veinte por ciento de agua ni más de setenta y ocho por ciento de azúcares. No se tolerará la presencia de ácido cianhídrico en una proporción superior a cuarenta partes por millón. Cuando se le agregan trozos de frutas confitadas se denominan Mazapán de frutas. También se suele recubrir con una capa de chocolate o azúcar.

Artículo 799. — Con el nombre de **Pepipán** se entiende el producto obtenido por cocción de una masa preparada con pepitas o semillas trituradas de varios frutos como ser: ciruelas, albaricoques, melocotones, avellanas, maní, castañas de Pará, castañas de Cajú, etc., y azúcar blanco y/o dextrosa. No podrá aromatizarse con aceite esencial de almendras amargas y no deberá contener más de 40 partes por millón de ácido cianhídrico. Se distinguen dos tipos: el producto semielaborado para uso de confiterías, pastelerías, etc., y aquél destinado a consumo directo; el primero no deberá tener más de 40 % de azúcares totales ni más de 20 % de agua y el segundo puede contener hasta 75 % de azúcares totales pero no más de 14 % de agua. Se prohíbe la adición de sustancias feculentas y de espesantes, pero deberá tener hasta 0,5 % de almidón de papas para fines de identificación. En su rotulación no se admitirá bajo ningún concepto la inclusión del vocablo: Mazapán.

Artículo 800. — Con el nombre de **Turrón o Almendrado** se entiende una masa hecha con almendra, miel, clara de huevo, albúmina o gelatina comestible; pudiendo agregarse piñones, avellanas, maníes, nueces, castañas, frutas confitadas, etc., y azúcares. Deberá llevar el nombre que corresponda a las primeras materias utilizadas en su elaboración, excluyendo toda referencia a los tipos Alicante y Jijona. Ejemplo. Turrón de almendra, avellana, de miel etc. Queda prohibido agregar a los almendrados materias colorantes, féculas y almidones. Todos los turrones y sus fracciones (barras, tabletas, etc.) deben llevar una envoltura de papel impermeable y cada fracción la rotulación reglamentaria.

Artículo 801. — Se reservará el nombre de Turrón alicantado o de tipo **Alicante** al elaborado con almendras tostadas, clara de huevo o albúmina comestible, miel y/o azúcares, que se distinguen por su dureza.

Artículo 802. — Se designará como de tipo Jijona el de igual composición, pero blando y con almendras molidas, etc. Las designaciones solas de Alicante y Jijona se reservarán para los productos genuinos fabricados en esas localidades de España. Los turrones tipo Cadiz, Francés, de frutas, de yemas, provincianos y otros son elaborados con las materias primas indicadas para el turrón o almendrado y se deberán rotular de acuerdo con la naturaleza de las materias primas de su fabricación.

Artículo 803. — Con el nombre de **Balanchaos y Bolanchaos**, se entiende unos procesillos hechos con el fruto del mistol (Zyzyphus mistol) y un dulce consistente.

Artículo 804. — Con la designación de **Pasta de almendras**, se entiende el producto obtenido por la cocción de almendras dulces y amargas, peladas y trituradas a las que se agrega azúcar y agua. No debe contener más de 14 % de agua, de 60 % de azúcar expresado en azúcar invertido, ni más de cuarenta partes por millón de ácido cianhídrico.

Artículo 805. — En general, en la elaboración de todo producto de confitería y siempre que específicamente no se indique lo contrario en el articulado correspondiente, se tolera la adición sin declarar, de cremor tártaro, agentes gelificantes autorizados, ácidos orgánicos, esencias y colorantes permitidos a ese efecto, como así también la de todo producto alimenticio reglamentado por el presente; Queda prohibido:

1) El empleo de hojas de estaño, bronce y otras que contengan cinc, plomo, níquel y/o antimonio, para platear y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería.
2) Recubrir los chocolates, caramelos, confites u otros con "shellac" u otras resinas, como utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, a excepción de los llamados "Huevos de Pascua" y "Figuras de chocolate" que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos de uso permitido.
3) Sólo se permite metalizar con hojas de oro, de plata, de aluminio, libres de impurezas nocivas.

Artículo 806. — Con el nombre de **Pasta de pepitas de Carozos** se entiende el producto plástico preparado por cochura con azúcar y agua de las pepitas o semillas endospermas trituradas de uno o varios frutos, como ser: ciruelas, albaricoques, melocotones, avellanas, etc.

Estas pastas se designarán de acuerdo con la naturaleza de las materias primas empleadas en su fabricación. No deberán contener ácido cianhídrico, ni más del 14 % de agua y del 40 % de azúcar total, expresada en azúcar invertido.

Artículo 807. — Con la denominación de confituras, se entienden las preparaciones obtenidas por la cocción de frutas, hortalizas o tubérculos, sus jugos o pulpas, con azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) con o sin miel.

a) Las frutas, hortalizas y tubérculos deberán ser frescos, maduros, sanos, limpios y prácticamente libres de sustancias extrañas.
b) Las frutas estarán libres de carozos, semillas, mesocarpio, partes leñosas, salvo el caso de: tomates, frutillas, moras, frambuesas, higos u otras especies que por sus características, deben admitirse con semillas y/o piel.
c) En la elaboración de confituras no podrán utilizarse restos de prensado o residuos de una destilación o lixiviación previa, ni frutas, hortalizas o tubérculos desecados;
d) Queda permitido sin declaración especial, la adición de zumos o pulpas de manzanas ácidas, naranjas, limones u otros frutos ricos en pectina, así como la de gelificantes autorizados (excluida la gelatina), en la cantidad indispensable exigida por la naturaleza o tipo de confitura a producir, así como la de ácidos: cítrico, tártrico, málico, en la cantidad necesaria para obtener un buen producto o la necesaria para llevar el pH al mínimo necesario para que la pectina gelifique (pH 3,4);
e) En los casos especiales cuando razones vinculadas con la materia prima o de índole tecnológica así lo justifiquen podrá reforzarse la coloración de determinadas confituras con colorantes de uso permitido.
f) En la elaboración de confituras podrán utilizarse sustancias aromatizantes (vainillina, etilvainillina, etc.) las que deberán ser declaradas en el rótulo

g) El producto terminado no deberá presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos, biológicos o microbianos y estará libre de sustancias extrañas como hojas, tierra, insectos, etc.;

h) Los recipientes en que se encuentren envasados, serán de materia bromatológicamente apta y que resista sin ningún deterioro al proceso industrial a que pueda someterse.

i) Las confituras de frutas deberán presentar un pH variable según la fruta y oscilará entre pH 2,8 y 4,2 como máximo.

Artículo 808. — Compota: Se entiende con el nombre de compota, la confitura elaborada cocinando trozos de frutos, hortalizas o tubérculos, o ciertos frutos enteros, con una solución acuosa de azúcares. La parte líquida del producto terminado y estabilizado, deberá presentar una graduación no mayor de 16° Brix.

Se presentará en envase herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente por el calor.

Artículo 809. — Frutas en almíbar (o tuberculos), es la preparación obtenida por cocción de trozos más o menos grandes, o de frutos más o menos pequeños (higo, kinotos, etc.) en una solución acuosa de azúcares, de manera tal que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido sin desmenuzarse, la parte líquida será límpida y presentará una graduación de 55° Brix cuando el producto se envase en recipientes herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente por el calor. Cuando los recipientes no sean herméticos y el contenido no esterilizado, el líquido de cobertura presentará una graduación no menor de 72° Brix.

La proporción de fruta u hortaliza no será menor del 40 % en peso de volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el envase sellado.

Artículo 810. — Mermelada: Se entiende por mermelada el producto obtenido por la cocción de la pulpa de frutas u hortalizas con azúcares.

El producto terminado deberá presentar una concentración de sólidos solubles no menor de 65 por ciento.

En ciertos casos como: tomates, frutillas, moras, frambuesas, higos y otras especies, se admite la presencia de semilla o cáscara de los mismos. Las pulpas de frutas (parte comestible de las frutas), que se emplean en la elaboración de dulces y mermeladas, así como la pulpa obtenida por desintegración mecánica de los tubérculos pelados, maduros, sanos, limpios, cocidos o no, de la batata (Ipomea L.) utilizados en la elaboración de dulces, podrán preservarse por el agregado de hasta 1500 ppm. de ácido benzoico (o su equivalente en benzoato de sodio) o de hasta 1660 ppm. de ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de potasio o calcio) o de hasta 1500 ppm. de la mezcla de ácido sórbico más ácido benzoico, o por hasta un máximo de 2500 ppm. de anhídrido sulfuroso total.

Artículo 811. — Con la denominación de Dulce de.... (indicar el nombre de la fruta, hortaliza o tubérculo) se entiende el producto obtenido por la cocción con azúcares, de la pulpa obtenida pasando por criba no mayor de 2 milímetros de la respectiva materia prima madura, hasta la consistencia de una pasta firme. Deberán contener una cantidad de sólidos solubles no inferior al 65 por ciento, exceptuándose el dulce de batata para el cual se admite un contenido en sólidos solubles no menor del 60 o/o y la adición de gelatina comestible.

Artículo 812. — Queda permitida la elaboración de dulce de papa o patata, aromatizado o no, sin agregado de materia colorante de ninguna naturaleza. Deberá expenderse en envase original, estando prohibida su venta en forma fraccionada (venta suelta) y su mezcla con ninguna otra clase de dulce.

Artículo 813. — Con la denominación de Jalea, se entiende el producto elaborado por concentración de jugos o extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, en presencia de azúcares hasta adquirir una consistencia semisólida a temperatura ambiente. El producto terminado no deberá presentar aspecto turbio y tendrá un mínimo de 65 % en peso de sólidos solubles.

Artículo 814. — Con la denominación de Dulces Mixtos, se entienden los preparados con el agregado de otros productos alimenticios (frutas secas, frutas confitadas, cacao, chocolate, dulce de leche, etc.). Cada uno de los componentes de los dulces mixtos debe responder a las exigencias individuales. En los rótulos de los envases deberán declararse sus componentes en orden decreciente de sus cantidades.

Artículo 815. — Con la denominación de Jalea Cristal de Fantasía o "Gelatina Artificial de Frutas", se entiende el producto obtenido por la mezcla de gelatina comestible, azúcares, ácidos cítrico, tartárico, málico o sus mezclas), con o sin sustancias colorantes de uso permitido, con o sin la adición de aromatizantes permitidos. Cuando se los designe con el nombre de una fruta, en el rótulo deberá constar: "sabor a.........." (indicando la fruta).

Artículo 816. — Con la denominación de Frutas y Hortalizas Confitadas se entienden los productos obtenidos por la cocción reiterada de las frutas u hortalizas en soluciones de concentraciones crecientes, de sacarosa, azúcar invertido o miel hasta quedar completamente impregnadas de azúcar.

Artículo 817. — Se denominarán Frutas almibaradas escurridas o Frutas escurridas cuando el jarabe excedente se escurre, "Frutas glaseadas" a las frutas confitadas cubiertas por una capa lisa y brillante de azúcares, "frutas escarchadas o abrillantadas" a las frutas confitadas recubiertas de una capa de azúcar cristalizado.

Artículo 818. — Con la denominación de Polvos para postres de fantasía (flanes, budines, tortas, etc.) se entienden los productos pulverulentos que por dispersión en agua y/o leche, permiten la preparación rápida de postres, flanes, etc. Deberán estar constituidos según la denominación y finalidad que se les asigne, por mezclas de harinas, almidones o féculas; con o sin agentes gelificantes, esencias naturales o artificiales, grasas comestibles; leche, crema, huevo, yema o clara de huevo en polvo, y otros productos alimenticios desecados o deshidratados, según la denominación con que se los caracterice. Podrán asimismo contener azúcares (sacarosa, dextrosa o sus mezclas), ácido tartárico, cítrico, málico, fosfórico o sus mezclas, colorantes naturales o sintéticos de uso permitido.

Cuando se utilicen aromatizantes artificiales, deberá llevar en el rótulo principal en lugar y forma bien visible, la indicación "Sabor a........". Además, la forma de preparación, que podrá estar en un rótulo complementario.

XI — ALIMENTOS VEGETALES

HORTALIZAS (Verduras - Legumbres)

Artículo 819. — Con la denominación genérica de Hortaliza, se entiende toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento en su forma natural.

La designación de Verduras se reserva para distinguir las partes comestibles de color verde de las plantas aptas para la alimentación.

La denominación de Legumbres se reserva para designar a las frutas o semillas de las leguminosas.

Artículo 820. — Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Artículo 821. — Se entiende por Hortaliza seca o desecada, la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución, reservándose el nombre de secas para las obtenidas por exposición al aire y al sol, y desecadas o deshidratadas las que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o en estufas apropiadas.

Artículo 822. — Las hortalizas frescas destinadas a la alimentación deberán ser sanas y limpias. Entendiéndose por sana la que está libre de enfermedades criptogámicas o de lesiones de origen físico, químico o biológico o atacada por microorganismos o insectos, y limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña adherida.

Artículo 823. — Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación, deberán ser sanas, limpias, frescas, cosechadas en el estado de madurez adecuado y procesadas inmediatamente después de la cosecha.

Artículo 824. — Las verduras desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido en agua superior a 7 por ciento determinado a 100-105° C.

Artículo 825. — Las legumbres secas o deshidratadas no contendrán una cantidad mayor de 13 por ciento de agua, determinada a 100-105° C.

Artículo 826. — Con la denominación de Tubérculos y raíces, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades de vegetales.

Las destinadas a la alimentación, deberán ser sanas y limpias razonablemente libre de tierra adherida y en perfecto estado de conservación.

Artículo 827. — Con el nombre de papa o patata, se entiende el tubérculo del Solanum Tuberosum L. y sus variedades, sanas, limpias y sin brotes. Mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.

Como papa indígena se entiende el tubérculo del Solanum andigenum y otras especies del género tuberarium.

Artículo 828. — Con el nombre de Batata, Papa dulce, Boniato, Moniato o Camote, se entiende el tubérculo del Ipomea batata L., de pulpa blanca o amarillenta; sanos, limpios, sin brotes y en buen estado de conservación.

Artículo 829. — Con los nombres de Mandioca y Yuca, se entiende la raíz de la Manihot dulce PAX y de la Manihot utilísima POHL (o mandioca amarga) y sus variedades; sanas, limpias, sin brotes y mantenidos en lugares secos, frescos, bien aireados y al abrigo de la luz solar directa.

Artículo 830. — Con los nombres de Topinambur, Tupinambó, Cotufa, Papa árabe y Pataca, se entienden los tubérculos del Helianthus tuberosum L.

Artículo 831. — Con los nombres de Ñame, Yame y Batata de China se entiende la raíz de Dioscorea batata DECNE y sus variedades.

Artículo 832. — Con los nombres de Taro, Malanga y Belembe se entiende la raíz tuberosa de la Colocasia esculentum SCHOTT y sus variedades comestibles.

Artículo 833. — Con los nombres de Chufa, Cotufa y Almendra de tierra se entienden los pequeños tubérculos del Cyperus esculentus L.

Artículo 834. — Con los nombres de Rábano y Rabanito se entienden las raíces de distintas subespecies y variedades del Raphanus sativus L.

Artículo 835. — Con el nombre de Remolacha se entiende la raíz de la Beta vulgaris L. v. hortensis.

Artículo 836. — Con el nombre de Nabo se entiende la raíz del Brassica rapa L. v. rapifera METZG.

Artículo 837. — Con el nombre de Zanahoria se entiende la raíz del Daucus carota L.

Artículo 838. — Con el nombre de Salsifí se entiende la raíz del Trágopon porrifolius L. y Scorzonera hispánica L. (salsifí negro).

Artículo 839. — Con la denominación de Angélica se entiende la Angélica archangelica L.

Artículo 840. — Con los nombres de Pastinaca y Chirivia se entiende la raíz del Pastinaca sativa L.

BULBOS Y TALLOS

Artículo 841. — Con el nombre de Ajo se entienden los bulbos del Allium sativum L.

Artículo 842. — Con el nombre de Apio se entiende el Apium graveolens L.

Se distinguen dos variedades principales: el Apio de pencas (peciolos o costillas largas (parte comible), hojas claras y anchas y el Apio-nabo variedad rapaceum DC, cuya raíz (parte comible), adquiere gran desarrollo.

Artículo 843. — Con el nombre de Cardo se entiende el Cynara cardunculus L.

Artículo 844. — Con el nombre de Cebolla se entiende el Allium cepa L. La cebolla que no forma cabeza, pero sí un tallo grueso, se llama cebolla de verdeo.

Las cabecitas de variedades tempranas se denominan Cebollinas o Cebollitas.

Artículo 845. — Con el nombre de Espárrago se entienden los brotes (turiones) del rizoma del Asparagus officinalis L.

Artículo 846. — Con el nombre de Hinojo se entiende el Foeniculum officinale All. y otras especies.

Artículo 847. — Con el nombre de Puerro o Porro se entiende el bulbo del Allium porrum L.

COLES

Artículo 848. — Las Coles pertenecen a la familia de las crucíferas y todas las variedades proceden de la Brassica oleracea L. Las partes comestibles son:

Hojas:

1) Coles repolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas y coloradas) o crespas o rizadas: coles de Milán).
2) Coles de repollos múltiples, en el tallo (Coles de Bruselas).
3) Coles sin repollos (Coles verdes o berzas y coles chinas).

Inflorescencias:

4) Coliflores (pella blanca o conjunto de tallitos).
5) Brócolis (pella verde o violácea).
6) Nabiza y grelos (inflorescencias del Brassica napus L.).

Tallo carnoso: Col-rábano (blanco y violeta).

Raíz carnosa: Col-nabo (raíz blanca) y Rutabaga (raíz amarilla).

Verduras de ensalada:

Artículo 849. — Las variedades de Achicoria (Cichorium medicago sativa) que se emplean para ensalada son las hojas tiernas, llamadas también radicheta.

Artículo 850. — La Alfalfa está constituida por las hojas y peciolos tiernos de la Medicago sativa L.

Artículo 851. — Con el nombre de Berro (Berro de agua), se entiende las hojas y tallos del Nasturtium officinale R. Br.

Artículo 852. — Con la designación de Canónigo, se entiende las hojas del Valerianella olitoria PALL, que se consumen frescas en ensalada. Se distinguen diversas variedades cuyos nombres derivan de la forma y tamaño y color de las hojas: canónigo redondo, canónigo de hojas de lechuga, canónigo verde, canónigo dorado, etc.

Artículo 853. — Con los nombres de Diente de león, Amargón y Taraxacón, se entiende las hojas blanqueadas o no del Taraxacum officinale WEBER.

Artículo 854. — Con el nombre de Escarola o Endivia se entiende las hojas blanqueadas o no del Cichorium endivia L. en sus dos variedades de hojas, recortadas y rizadas (variedad crispa) y de hojas enteras lobuladas y dentadas (variedad latifolia).

Artículo 855. — Con la denominación de Lechuga, se entiende las hojas blanqueadas o no de diversas variedades de Lactuca sativa L.

Artículo 856. — Con el nombre de Mastuerzo, se entiende las hojas y peciolos del Lepidium sativum L. y del Coronopus pinnatifidus o Quimpe.

Legumbres:

Artículo 857. — Con la denominación de Altramuz o Lupino se conoce las semillas secas del Lupinus albus L. (lupino común), del Lupinus luteus L. (amarillo) y del Lupinus angustifolius L. (lupino azul).

Artículo 858. — Con los nombres de Arvejas, Alverjas y Guisantes se entiende las semillas de numerosas variedades del Pisum arvense L. (grano liso) y del Pisum sativum L. (grano arrugado).

Artículo 859. — Con el nombre de Garbanzo, se entiende las semillas secas del Cicer arietinum L. y sus variedades.

Artículo 860. — Con la designación de Habas, se entiende las semillas de diversas variedades de la Vicia faba L.

Artículo 861. — Con la denominación de Lenteja, se entiende la semilla seca de Lens esculenta MOONCH y sus variedades.

Artículo 862. — Con los nombres de Porotos, Judías, Frijoles, Frejoles, Habichuelas y Alubias, se entiende las semillas de distintas variedades del Phaseolus vulgaris L. y del Dolichos lablab L. (Dólicos), que se consumen frescos o desecadas.

Artículo 863. — Se entiende por Chaucha, al fruto inmaduro (verde), de las variedades del Phaseolus vulgaris L. con sus semillas en estado incipiente de desarrollo.

Artículo 864. — Queda prohibido el expendio de variedades de arvejas del género Lathyrus, aisladamente o en mezclas con cualquier legumbre, así como su empleo en la elaboración de cualquier producto alimenticio.

Artículo 865. — Con el nombre de Poroto Tape o Caupi, se entiende la semilla seca del Vigna sinensis L. ENDL o Vigna unguiculata.

Artículo 866. — Con el nombre de Soya o Soja, se entiende la semilla del Glycine Max. L. y sus variedades.

HOJAS, INFLORESCENCIAS Y FRUTOS

Artículo 867. — Con la designación de Acelgas, se entiende las pencas (costillas) y hojas de la Beta vulgaris L., variedad cycla o crassa.

Artículo 868. — Con el nombre de Acedera se entiende las hojas de Rumex acetosa L.

Artículo 869. — Con la designación de Espinaca, se entiende las hojas del Spinacia oleracea L. y sus variedades.

Artículo 870. — Con la denominación de Alcachofa o Alcaucil se entiende la inflorescencia (cabezuela), completamente desarrollada del Cynara scolymus L. y sus variedades.

Artículo 871. — Con el nombre de Berenjena, se entiende el fruto del Solanum melongena L. y sus variedades.



Artículo 872. — Con los nombres de Gombo, Kimbombo, Beme, Chaucha Turca y Klavo, se entiende los frutos del Hibiscus esculentus L. y sus variedades, los que se consumen al estado verde como chaucha y sus semillas como las arvejas.

Artículo 873. — Con la denominación de Pepino, se entiende el fruto del Cucumis sativus L. y sus variedades.

Artículo 874. — Con el nombre de Pimiento, se entiende los frutos de muchas variedades del género Capsicum annuum L. Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y los picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).

Artículo 875. — Con la designación de Tomate, se entiende el fruto maduro de Solanum Lycopersicum L. y sus variedades.

Artículo 876. — Con los nombres de Zapallo y Calabaza, se entiende los frutos de muchas variedades del género Cucurbita: Cucurbita maxima DUCH Cucúrbita pepo L. y Cucúrbita moschata DUCH y otros.

Artículo 877. — Con los nombres de Juliana y Macedonia, se distingue mezclas de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sopas.

Es importante que todos los componentes requieran el mismo tiempo de maceración (remojo) y cocimiento. En los rótulos de los envases se indicarán los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlo:

Algas:

Artículo 878. — Con la denominación de Algas, se entienden los tejidos celulares frescos o secos de las plantas marinas, constituidos por células redondeadas o cilíndricas semejantes entre sí, que se reúnen para formar tejidos como los parenquimatosos. Las algas comestibles son únicamente las macroscópicas y en particular las variedades de Porphira, Rodophytas, Laminaria, Fucus, Macrocystis, Condrus, Gracilaria, Clopteryx, etcétera. Las que se expendan desecadas no deberán tener un contenido acuoso superior al 15 por ciento.

Frutos:

Artículo 879. — Se entiende por Fruta, el producto destinado al consumo, procedente de la fructificación de una planta sana.

Fruta fresca, es la que se consume al estado natural, de madurez adecuada y que conserve sus propiedades organolépticas propias, pudiendo haber sido o no preservada en cámaras frigoríficas.

Fruta seca, es la que una vez madura presenta un grado de deshidratación natural tal que permite su conservación; con endocarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible (nuez, almendra, avellana, castaña, etc.).

Fruta desecada, es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida y en madurez apropiada, sometida a deshidratación natural o artificial hasta alcanzar contenidos acuosos máximos establecidos, pudiendo presentarse con o sin epicarpios, carozos o semillas.

La designación Fruta deshidratada se reserva para la fruta desecada artificialmente por empleo de distintos procesos controlados.

Artículo 880. — Se admiten dos grados de madurez: el **fisiológico**, cuando el fruto alcanza su mayor evolución (pasado lo cual empieza la descomposición), con la mayor concentración en azúcares y proteínas; el **comercial**, correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica (para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes).

Artículo 881. — Se considera Fruta sana, la que no presenta enfermedades de origen parasitario o fisiogénico, o cualquier lesión de origen físico o mecánico que afecte su apariencia. Se entiende por Fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquier residuo adherido a la superficie, que aunque no la daña, la desfigure total o parcialmente. La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidratada que se ofrezca a la venta para el consumo o se utilice para su industrialización.

Artículo 882. — La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe ser limpia y encontrarse en su madurez fisiológica.

En los lugares de venta al menudeo se colocarán carteles con la leyenda: "Se ruega no tocar la fruta, por razones de higiene".

Los que expendan fruta aún verde, como fruta de mesa, sufrirán el decomiso inmediato del producto.

La fruta verde deberá depositarse en lugares separados de los que contengan fruta madura destinada a la venta al público; sólo se permite la tenencia de una cantidad pequeña de fruta verde para su venta como materia prima para preparar dulces, debiendo tanto los depósitos mencionados como los recipientes que la contengan, dotarse de letreros con la leyenda: "Fruta verde para hacer dulces, etc.".

Artículo 883. — Se entiende por Fruta fresca de primera categoría, identificada con el Grado Superior (etiqueta o sello del Grado de Selección de color azul), la que presenta condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formada, sana, seca, limpia, de tamaño uniforme y libre de manchas, heridas, lesiones producidas por insectos u otras causas, machucamientos, alteraciones internas de origen diverso, podredumbre y golpes de granizo, siendo bien coloreada de acuerdo a las características de la especie y variedad de que se trata. Se admiten, además, los siguientes grados de selección: Elegido (etiqueta verde), Comercial (etiqueta roja), Común (etiqueta negra) y Económico (etiqueta amarilla) para manzanas y peras y para las restantes especies: Elegido (etiqueta verde) Comercial (etiqueta roja), Especial, Bueno, Común y Económico, estos últimos sin diferenciación en el color de la etiqueta o del sello. En ningún caso podrá venderse para el consumo la fruta denominada de descarte, entendiéndose por tal, a que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc., en intensidad apreciable que no permite su inclusión en ninguna de las categorías de selección mencionadas.

La fruta que se exhiba o se expenda en cajones con rótulos que enuncien determinada procedencia y/o selección, deberá responder a dichas indicaciones. Queda prohibido rellenar los envases con fruta de otra procedencia y/o selección.

Artículo 884. — Entre las frutas que se venden en estado fresco se encuentran las siguientes:

1) Ananá: fruta de Ananas comosus.
2) Banana: frutos de Musa paradisiaca — Musa cavendil shu
3) Breva: primer fruto de la higuera: Ficus carica L.
4) Cayota o Alcayota: fruto del Cucurbita ficifolia Wal
5) Cereza: fruto de Prunus avium.
6) Cidra o Toronja: fruto del Citrus médica L.
7) Ciruela: fruto de Prunus doméstica.
8) Chirimoya: fruto del Annona chirimolia Lamb.
9) Damasco: fruto del Prunus armeníaca L.
10) Durazno: Fruto del Prunus persica L.
11) Frambuesa: fruto del Rubus idaeus L.
12) Frutilla: receptáculos hipertrofiados de Fragaria vesca.
13) Granada: fruto del Punica granatum L.
14) Grosella: fruto del Ribes grossularia L. Ribes rubrum L. Ribes nigrum.
15) Guayaba: fruto del Psidium guajaba L.
16) Guinda: fruto del Prunus cerasus L.
17) Higo: segundo fruto de la higuera: Ficus carica L.
18) Higo de tuna: fruto del Opuntia ficus-indica.
19) Kaki: fruto del Diospyros kaki L.
20) Kunquat: fruto del Fortunella margarita.
21) Lima: fruto del Citrus limetta.
22) Limón: fruto del Citrus limón.
23) Mamón o Papaya: fruto del Carica papaya L.
24) Mandarina: fruto del Citrus reticulata.
25) Mango: fruto del Mangifera indica L.
26) Manzana: fruto del Pyrus malus L.
27) Melón: fruto del Cucumis melo L.
28) Membrillo: fruto del Cydonia oblonga.
29) Naranja dulce: fruto del Citrus sinensis L.
30) Naranja amarga: fruto del Citrus aurantium L.
31) Níspero: fruto del Eriobotrya japonica.
32) Palta: fruto del Persea americana — Persea drymifolia.
33) Pelón: fruto de Prunus persica, var. nectariana.
34) Pera: fruto del Pyrus communis L.
35) Pomelo: fruto del Citrus paradisi.
36) Sandía: fruto del Citrullus vulgaris Schr.
37) Uva: fruto del Vitis vinifera L.

Artículo 885. — Con el nombre de Almendra, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) del Prunus amygdalus Stokes en su variedad dulce de cáscara dura, semidura o blanda).

Artículo 886. — Tipos: Para el comercio de las almendras se establecen los siguientes tipos:

a) Almendras con cáscara: Se designan con este nombre las almendras enteras, o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible. Este tipo comprende las siguientes clases:

I. Cáscara dura: Son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con un implemento mecánico.

II. Cáscara semidura: Son las almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.

III. Cáscara blanda: Son almendras que pertenecen a variedades que para dejar en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos.

En el rotulado debe consignarse: "Cáscara dura" "Cáscara semidura" o "Cáscara blanda", según corresponda; pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de "Cáscara papel".

b) Almendras sin cáscara: Se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trate de la semilla sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda "Sin cáscara".

Artículo 887. — Tamaño: Las almendras se clasificarán y rotularán según la medida longitudinal de acuerdo al eje imaginario mayor, en: "Grandes" "Medianas" o "Chicas", de acuerdo a la siguiente escala:

	Almendras con cáscara	Almendras sin cáscara
Grandes	más de 35 mm	más de 25 mm
Medianas	más de 25 a 35 mm	de 20 a 25 mm
Chicas	menos de 25 mm	menos de 20 mm

Artículo 888. — Selección: Para las almendras, con o sin cáscara, se admiten tres grados de Selección: "Superior", "Elegido" y "Común" de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

a) Las Almendras con cáscara: envasadas en cualquiera de los grados de Selección, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sabor dulce; bien formadas; sanas; secas; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libre de fragmentos; exenta de impurezas; limpias; no se podrán empacar unidades "vanas".

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

Defectos	Grado Superior	Grado Elegido	Grado Común
Defectos de forma, unidades de dureza de cáscara diferente a la consignada en el envase y trizadas	6 %	12 %	26 %
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas ..	1 %	2 %	3 %
Con manchas y defectos de color	5 %	10 %	20 %
Fragmentos de almendras	2 %	4 %	8 %
Unidades "vanas"	1 %	2 %	4 %
Impurezas, en peso	0,5 %	1 %	1,5 %
Total de defectos, no más de	6 %	12 %	25 %
Tolerancia por tamaño	5 %	10 %	30 %

Nota: Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de Selección.

b) Para "Almendras sin cáscara", en cualquier grado de selección que se envasen, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; enteras y totalmente comestibles; sabor dulce; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de almendras con cáscara; exenta de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

Defectos	Grado Superior	Grado Elegido	Grado Común
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas ..	1 %	2 %	3 %
Con manchas y defectos de color	5 %	10 %	20 %
Fragmentos de almendras, sin cáscara ..	5 %	10 %	20 %
Unidades no comestibles	1 %	2 %	4 %
Impurezas, en peso	0,5 %	1 %	2 %
Otros defectos	2 %	4 %	10 %
Total de defectos, no más de	5 %	10 %	20 %
Tolerancia por tamaño	5 %	10 %	5 %

Nota: Cuando en el grado "Común" el porcentaje de fragmentos de almendras sin cáscara supere el 20 %, siempre que reúna los demás requisitos del grado, podrán empacarse consignando en el envase la expresión "Almendras sin cáscara en trozos".

Los defectos no podrán individualmente ser superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de Selección.

Artículo 889. — Con el nombre de Avellana, se entiende el fruto seco y limpio de diversas especies de Corylus (C. avellana C. máxima, C. colurna, etc.).

Artículo 890. — Con el nombre de Castaña, se entiende el fruto seco y limpio del Castanea vesca Gaertn. Las castañas grandes se llaman Marrones y la desecada y descarnada se denomina Castaña pilonga o apilada.

Artículo 891. — *Tamaño*: Las castañas se clasificarán y rotularán según la medida de la fruta tomada transversalmente en su diámetro mayor, según la siguiente escala:

Grandes	más de 35 milímetros
Medianas	de 25 a 35 milímetros
Chicas	menos de 25 milímetros

Artículo 892. — Selección: Se admiten tres grados de Selección: Superior, Elegido y Común, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

Las castañas, envasadas en cualquiera de los grados de Selección, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sanas; secas, limpias; enteras y turgentes; sin manchas; sin rajaduras; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos de castañas; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Para cada grado de Selección se admitirán los porcentajes con manifestaciones de daños y defectos que se consignan en el cuadro siguiente:

Defectos	Superior	Grado Elegido	Común
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas ..	2 %	4 %	6 %
Con manchas y defectos de color	10 %	10 %	20 %
Fragmentos de castañas	1 %	2 %	4 %
Rajadas	1 %	5 %	10 %
Falta de turgencia	1 %	2 %	4 %
Impurezas (en peso)	0,5 %	1 %	1,5 %
Otros defectos	2 %	4 %	8 %
Total de defectos, no más de	[illegible] %	10 %	20 %
Tolerancia por tamaño	5 %	10 %	20 %

Nota: Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de Selección.

Artículo 893. — Con los nombres de **Castañas o Nueces de Para, Castañas o Nueces de Brasil** o **Barori**, se entiende las semillas de **Bertholletia nobilis Miers,** secas y limpias.

Artículo 894. — Con los nombres de **Castañas de Cayú o Cajú, Nueces de anácar y Marañon**, se entiende las semillas secas y limpias del **Anacardium occidentalis L.**

Artículo 895. — Con el nombre de **Coco**, se conocen en el comercio los frutos (monocarpo) de la palmera cocotera **Cocos nucifera L.**, privados de la epidermis (epicarpio) y del tejido fibroso (mesocarpio).

Se designa **Agua o leche de coco**, el líquido lechoso contenido en los cocos inmaduros. Podrá preservarse por concentración, permitiéndose la emulsificación con albúmen del fruto y la adición declarada de no más de 40 % de sacarosa.

Se entiende por **Pulpa de coco**, la albúmina o endosperma del coco

Se entiende por **Coco rallado, Coco raspado o Coco en polvo**, la pulpa de coco desecada y triturada. No contendrá más de 5 % de agua ni más de 1,5 % de cenizas (500 - 550 C°).

Se designa **Coco rallado azucarado**, el coco rallado que no contiene más de 40 % de sacarosa agregada.

Artículo 896. — Con el nombre de **Guaraná o Uarana**, se entiende las semillas de **Paullinia cupana Kunth.**

Artículo 897. — Con los nombres de **Maní o Cacahuete** se entienden las semillas de **Arachis hypogaea L.** y también las semillas sanas crudas o tostadas del mismo, peladas o cubiertas con su tegumento.

Artículo 898. — Con el nombre de **Pasta de maní, Maní en pasta o Manteca de maní**, se entiende el producto preparado con semillas libre de tegumento de maní fresco y tostado, mediante procesos de molienda y homogenización.

Se admite el agregado de hasta 3 % de cloruro de sodio y de hasta 3 % de aceite de maní hidrogenado que deberá declararse. Este producto no contendrá más de 13 % de agua, de 8,5 % de sustancias sacarificables calculadas en almidón y de 6 ojo de cenizas totales (500-550° C). El contenido en materia grasa estará comprendido entre 40 y 55 %.

Artículo 899. — Con el nombre de **Nueces** se entiende los endocarpios lignificados de los frutos maduros, sanos y secos de los nogales (**Juglans regia L. etc.**). Comercialmente se clasifican en:

a) **Tipos**: Se establecen para el comercio, los siguientes tipos:

a) **Nueces "con cáscara"**: son las nueces enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible;

b) **Nueces "sin cáscara"**: son las que se les ha eliminado la cáscara y los tabiques internos, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio lignificado. Este tipo comprende las siguientes clases:

I: **"Mitades"**: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales.

II: **"Cuartos"**: es la semilla dividida longitudinalmente en cuatro partes aproximadamente iguales.

En el rotulado deberá consignarse la leyenda "Sin cáscara", con el agregado de "En mitades" o "En cuartos", según corresponda, pudiendo reemplazarse en el primer caso por la expresión conocida comercialmente de "Mariposa".

b) **Tamaño**: En el rotulado se consignará: "Gigantes", "Grandes", "Medianas", "Chicas" y "Enanas", según la medida de **las nueces con cáscara**, debiendo tomarse la medida transversalmente y en su parte más ancha, de acuerdo a la siguiente escala:

Gigantes	más de 35 milímetros
Grandes	más de 30 a 35 milímetros
Medianas	más de 28 a 30 milímetros
Chicas	más de 25 a 28 milímetros
Enanas	menos de 25 milímetros

c) **Selección**: Se admiten tres grados de Selección: "Superior", "Elegido" y "Común", de los cuales solo los dos primeros podrán ser además destinados a la exportación.

Para **Nueces "con cáscara"**: este tipo se empacará en cualquiera de los grados de Selección, debiendo reunir en todos los casos las siguientes condiciones generales: Madurez apropiada; sin trizaduras; bien formadas; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; exenta de fragmentos de nueces; exenta de impurezas; no se podrán empacar unidades "vanas".

d) **Tolerancias admitidas**: Se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

D E F E C T O S	Superior	Grado Elegido	Común
Defectos de forma	6 %	25 %	25 %
Trizadas	2 %	4 %	10 %
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas ..	6 %	12 %	20 %
Con manchas y defectos de color	8 %	10 %	20 %
Fragmentos de nueces	2 %	4 %	8 %
Unidades "vanas"	5 %	10 %	10 %
Impurezas, en peso	0,5 %	1 %	1,5 %
Otros defectos	1 %	2 %	4 %
Total de defectos, no más de	7 %	15 %	30 %
Tolerancia por tamaño	[illegible] %	20 %	30 %

Para **Nueces "Sin Cáscara"**: este tipo se empacará en los tres grados de Selección: "Superior", "Elegido" y "Común", debiendo reunir en cada caso las siguientes condiciones generales: Madurez apropiada, totalmente comestibles, sanas, limpias, sin manchas, tamaño uniforme, color aproximadamente uniforme, libres de nueces con cáscara, sin trozos ni "cuartos" cuando se trate de mitades, sin trozos cuando se trate de cuartos, exenta de impurezas. **Tolerancias admitidas**: Se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de Selección:

D E F E C T O S	Superior	Grado Elegido	Común
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas ...	1 %	3 %	6 %
Con manchas	5 %	10 %	20 %
Con defectos de color	10 %	20 %	30 %
Fragmentos de nueces (trozos) en peso...	3 %	10 %	20 %
"Cuartos" mezclados con "mitades" en peso	3 %	10 %	20 %
Unidades no comestibles	1 %	2 %	4 %
Impurezas, en peso	0,5 %	1 %	1,5 %
Otros defectos	2 %	4 %	8 %
Total de defectos, no más de: (excluido el porcentaje de color)	5 %	15 %	30 %

Nota: En el grado "Común", cuando el porcentaje de "trozos" supere el 20 por ciento, se podrá empacar separadamente debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión "Nueces sin cáscara en trozos" dentro de la identificación.

Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de Selección.

Artículo 900. — Con el nombre de **Piñones** se entiende las semillas peladas y limpias del Fruto o piña madura del **Pino Doméstico (Pinus Pinea L.)** y de otras especies como el **Pehuen (Pinus Araucanos Mob.)**.

Artículo 901. — Con el nombre de **Pistacho o Alfoncigo** se entiende la almendra sana de los frutos del **Pistacia vera L.**

Artículo 902. — Las frutas a desecar deben cosecharse cuando hayan llegado al máximo de su tamaño, de su contenido azucarino y cuando posean bien desarrollados el aroma y color propios de la variedad. Queda prohibido desecar frutas de descarte, de tamaño muy pequeño, enfermas, golpeadas, dañadas por cualquier otro motivo o insuficientemente maduras. La desecación deberá realizarse empleando frutas libres de sales arsenicales o de cualquier producto empleado como insecticida o fungicida, exceptuando los tratamientos que se mencionan más adelante.

Artículo 903. — La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá contener más de 25 % de agua, excepto para ciruela "Tierna" y "Tipo francés" en que se admitirá hasta 27 %.

Cuando la fruta desecada se empaque en envases herméticos, se permitirá un contenido de agua máximo de 35 %.

Artículo 904. — Cuando se envasen mezclas de frutos desecados que comprenden nueces, avellanas y otros que llevan impurezas terrosas, juntamente con productos que se consumen sin lavado previo (pasas, descarozados, peladillas, etc.), estos últimos deberán aislarse de los primeros.

Artículo 905. — Con la designación de **Duraznos descarozados enteros o Medallones**, se entiende los duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón. Se rotularán de acuerdo a su tamaño: chicos (los de 20 a 35 mm. de diámetro), medianos (los de más de 35 y hasta 45 mm. de diámetro) y **grandes** (los de más de 45 mm. de diámetro). Los grados de selección son:

a) Superior: los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniformes. Se admite, como máximo 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2 % de medallones con restos de carozo;

b) Elegido: los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y|o lesiones superficiales y|o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm. cuadrados. Se admite como máximo, 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4 % de medallones con restos de carozo.

c) Común: los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa. Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y|o lesiones superficiales y|o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite, como máximo, 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6 % de medallones con restos de carozo.

Artículo 906. — Con el nombre de **Duraznos en mitades** se entiende los duraznos desecados descarozados, con o sin piel, partidos por la mitad. Se clasifican por tamaño de acuerdo a lo establecido para los medallones. Los grados de selección son:

a) **Superior**: las "mitades" de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admite como máximo 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2 % de "mitades" con restos de carozo.

b) **Elegido**: las "mitades" de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se acepta en cada "mitad", manchas y|o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm. cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4 % de "mitades" con restos de carozo.

c) **Común**: las "mitades" sanas y limpias, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa. Se acepta en cada "mitad", manchas y|o lesiones superficiales y|o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6 % de "mitades" con restos de carozo.

Además de las tolerancias establecidas para estos grados de selección, se admiten los siguientes porcentajes de trozos de durazno, siempre que éstos no representen menos del 75 % de una unidad: Superior 5 %, Elegido 10 % y Común 30 %.

Artículo 907. — Con el nombre de **Pelones** se entiende los duraznos desecados, enteros, sin piel y con carozo. Se rotularán de acuerdo a su tamaño: **chicos** (los de 15 a 25 mm. de diámetro), **medianos** (los de más de 25 y hasta 35 mm. de diámetro) y **grandes** (los de más de 35 mm. de diámetro). Los grados de selección son.

a) Superior: los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniformes, debiendo contener como mínimo el 60 % de pulpa respecto del total de la fruta. Se admite, como máximo, 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

b) Elegido: los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, debiendo contener como mínimo el 50 % de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite en cada pelón, manchas y|o lesiones superficiales y|o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm. cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: los pelones sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa. Se acepta en cada pelón, manchas y|o lesiones superficiales y|o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. No más de la tercera parte del total de unidades de un envase, podrán presentar el carozo al descubierto. El contenido de pulpa sobre el total de fruta no será inferior al 40 %.

Artículo 908. — Con el nombre de **Duraznos en tiras** se entiende los duraznos desecados, sin carozo, con o sin piel, que se presentan bajo forma de tiras o lonjas de longitud no menor de 5 cm. Los grados de selección son:

a) **Superior:** las "tiras" de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de color uniforme sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admite como máximo 6 % en peso que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2 % con restos de carozo;

b) **Elegido:** las "tiras" de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se acepta en cada "tira", manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm. cuadrados. Se admite como máximo el 10 % en peso sin reunir las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4 por ciento con restos de carozo.

c) **Común:** las "tiras" sanas y limpias sin exigencias en cuanto a color y tonalidad de pulpa. Se acepta en cada "tira", manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % en peso que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6 % con restos de carozo.

Dentro de este grado de selección se incluyen los "trozos" desecados de durazno sin carozo, de longitud inferior a 5 cm. debiéndose identificar a este producto con la leyenda "trozos de durazno".

Artículo 909. — Con la denominación de **Ciruelas con carozo** se entiende las ciruelas desecadas enteras, libres de pedúnculo.

Con la designación de Ciruelas sin carozo se entiende, las ciruelas desecadas enteras, libres de pedúnculo y carozo.

Los tipos anteriores se denominarán "tiernas" si han sido sometidos a la acción directa del vapor, "tipo Francés" si han sido cocidas o calentadas en forma indirecta en recipientes cerrados y "tipo Americano" cuando no se han sometido a dichos procesos. Los grados de selección son:

a) **Superior:** las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes y que contienen como mínimo 60 % en peso de pulpa sobre el total de la fruta. Se admite como máximo 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

b) **Elegido:** las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, y que contienen como mínimo 50 % en peso de pulpa sobre el total de la fruta. Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm. cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) **Común:** las ciruelas desecadas, sanas y limpias sin exigencias en cuanto a variedad, pedúnculo, tamaño y color. Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnen las condiciones exigidas.

En el rotulado de las ciruelas desecadas se expresará el número de unidades contenidas en un kilogramo de fruta, de acuerdo a la siguiente escala: 22/44, 44/66, 66/88, 88/110, 110/132, 132/154, 154/176, 176/198, 198/220, 220/242, 242/264 y 264 o más. En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 910. — Con la designación de **Pasas de uva en racimos** se entiende las uvas desecadas adheridas al escobajo (racimos enteros). Los grados de selección son:

a) **Superior:** las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones. Se acepta hasta un 15 % en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, no admitiéndose una proporción de granos sueltos mayor que la normalmente desprendida en el empaque. Se admite como máximo 5 % de granos por racimo o gajo que no reúna las condiciones exigidas.

b) **Elegido:** las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias. Se acepta hasta un 20 % en peso de gajos provistos de la mayoría de sus granos, tolerándose no más del 3 % en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque. Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm. cuadrados. Se admite como máximo 10 % de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3 % de granos "vanos".

c) **Común:** las pasas de uva en racimo, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad y cantidad de gajos, siempre que estos últimos contengan, como mínimo el 50 % de granos adheridos, no tolerándose más del 10 % en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque. Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6 % de granos "vanos".

Artículo 911. — Con la designación de **Pasas de uva en granos**, se entiende las uvas desecadas libres de escobajo y pedicelo. Los grados de selección son:

a) **Superior:** las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes. Se admite hasta un 10 % de unidades con pedicelo adherido y, como máximo, 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

b) **Elegido:** las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3 % de granos "vanos". Se acepta hasta un 20 % de unidades con pedicelo adherido;

c) **Común:** las pasas de uva en granos, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad, tamaño, color y pedicelo. Se admite en cada pasa de uva manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6 % de granos "vanos".

Artículo 912. — Con la designación de **Higos redondeados desecados**, se entiende los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural redonda, o los que han sido aplastados de forma que la inserción peduncular coincida con el ojo del receptáculo.

Con la designación de **Higos alargados desecados**, se entiende los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural alargada o los que al ser aplastados mantienen esa forma.

Los tipos anteriores se denominarán "tierno" si en su elaboración se han sometido a la acción directa del calor o del vapor. Los grados de selección son:

a) **Superior:** los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes. Se admite como máximo 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2 % de higos "vanos".

b) **Elegido:** los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 4 % de higos "vanos";

c) **Común:** los higos desecados sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de la piel. Se acepta en cada higo manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6 % de higos "vanos".

De acuerdo a su tamaño, los higos desecados se clasifican en: **chicos** (de 10 a 25 mm de diámetro), **medianos** (más de 25 y hasta 35 mm de diámetro) y **grandes** (más de 35 mm de diámetro). En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Los higos desecados se podrán empacar en forma de medallones como los duraznos prensados en panes compactos, con o sin agregados de nueces o almendras y también en pasta, molidos con azúcar y ácido cítrico y prensados.

Artículo 913. — Con la designación de **Peras enteras desecadas**, se entiende las peras desecadas enteras, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel) pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de **Peras en mitades desecadas**, se entiende las peras seccionadas por la mitad (siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz), libres de pedúnculo, corazón y semilla, con o sin epicarpio, que han sido desecadas. Los grados de selección son:

a) **Superior:** las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas o con su piel entera en caso contrario. Se admite como máximo 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

b) **Elegido:** las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario. Se admite en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

c) **Común:** las peras desecadas sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad, tamaño y color. Se acepta en cada pera manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes máximos de "trozos" de pera, siempre que cada "trozo" represente no menos del 75 % de la unidad correspondiente: Superior 20 %, Elegido 10 % y Común 30 %.

Para las peras en mitades desecadas se admiten los siguientes porcentajes, con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior 5 %, Elegido 20 % y Común 50 %.

Cuando las peras desecadas, enteras o en mitades no alcancen al 75 % de la unidad completa correspondiente, podrán empacarse por separado con la designación de **Trozos de peras desecadas**.

De acuerdo a su tamaño las peras desecadas se clasifican en: chicas (de 25 a 35 mm de diámetro) medianas (de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro) y grandes (más de 45 mm de diámetro).

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 914. — Con la designación de **Manzanas enteras desecadas**, se entiende las manzanas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio (piel).

Con la designación de **Manzanas en mitades desecadas**, se entiende las manzanas desecadas seccionadas por la mitad, a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio.

Con la designación de **Rodajas o Anillos de manzana desecados**, se entiende las porciones desecadas de manzanas seccionadas transversalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que estén intactas en sus tres cuartas partes, por lo menos.

Con la designación de **Cascos de manzana desecados**, se entiende las porciones desecadas de manzanas seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que estén intactas en sus tres cuartas partes, por lo menos.

Las manzanas desecadas (enteras, en mitades, en rodajas o en cascos), podrán empacarse conservando el epicarpio, en cuyo caso no menos del 75 % en peso del contenido del envase deberá conservar su piel.

Los grados de selección son:

a) **Superior:** las manzanas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel, y de tamaño y color uniformes. Se admite como máximo 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) **Elegido:** las manzanas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) **Común:** las manzanas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a tamaño y color. Se admite en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes en peso de trozos de manzana desecados: Superior 15 %, Elegido 40 % y Común 30 %.

Asimismo, se admiten los siguientes porcentajes en peso, con presencia de pedúnculo, corazón y semilla o sus partes: Superior 10 %, Elegido 20 % y Común 40 %.

De acuerdo a su tamaño, la manzana desecada se clasifica en: **chica** (30 a 45 mm de diámetro), **mediana** (más de 45 y hasta 60 mm de diámetro) y **grande** (más de 60 mm de diámetro).

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 915. — Con la designación de **Damascos desecados con carozo**, se entiende a los damascos enteros que han sido desecados.

Con la designación de **Damascos desecados sin carozo**, se entiende los damascos enteros desecados, a los que se ha eliminado el carozo.

Con la designación de **Damascos en mitades desecados**, se entiende los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad.

Los grados de selección son:

a) **Superior:** los damascos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de color y tamaño uniformes. Se admite como máximo 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

b) **Elegido:** los damascos desecados sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se admite en cada damasco manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados. Se admite, como máximo, 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Se admite para los damascos en mitades desecados hasta un máximo del 10 % de unidades denominadas "enruladas";

c) **Común:** los damascos desecados, sanos, limpios sin exigencias en cuanto a tamaño, color y unidades "enruladas". Se admite en cada damasco manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite como máximo 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En los damascos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes de trozos de damascos, siempre que constituyan no menos del 75 % de cada unidad: Superior 5 %, Elegido 10 % y Común 30 %.

Los damascos desecados se clasifican por tamaño en: chicos (de 15 a 25 mm de diámetro), medianos (más de 25 y hasta 35 mm de diámetro) y grandes (más de 35 mm de diámetro).

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 916. — Con la designación de **Cerezas con carozo desecadas**, se entiende las cerezas desecadas enteras, a las que se ha eliminado el pedúnculo.

Con la designación de **Cerezas sin carozo desecadas** se entiende las cerezas desecadas enteras, a las que se ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Los grados de selección son:

a) **Superior:** las cerezas desecadas sanas, limpias, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes. Se admite, como máximo, 6 % de las unidades

contenidas en el envase que no reúna las condiciones exigidas;

b) Elegido: las cerezas desecadas sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 15 mm cuadrados. Se admite como máximo 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

c) Común: las cerezas desecadas sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a pedúnculo, tamaño y color. Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite, como máximo, 15 %, de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Artículo 917. — Con la designación de Membrillos enteros desecados, se entiende los membrillos desecados enteros, pudiendo o no conservar el epicarpio, pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de Membrillos en mitades desecados, se entiende los membrillos desecados, seccionados por la mitad, siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a los que se ha eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio.

Los grados de selección son:

a) Superior: los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admite, como máximo, 8 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

b) Elegido: los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados. Se admite, como máximo, 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas;

c) Común: los membrillos desecados, sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño y color. Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Se admite, como máximo, 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Cuando los membrillos enteros o en mitades no alcancen al 75 % de la unidad correspondiente, podrán empacarse separadamente con la leyenda Trozos de membrillo desecados.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes de trozos de membrillo desecados, siempre que cada "trozo" represente no menos del 75 % de la unidad correspondiente: Superior 2 %, Elegido 20 % y Común 30 %.

Para los membrillos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes, con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior 5 %, Elegido 20 % y Común 50 %.

Artículo 918. — La fruta desecada en sus distintos tipos y grados de selección que se expenda, estará libre de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos). No contendrá más del 1 por mil en peso de cuerpos extraños.

Artículo 919. — Se permite el blanqueo y preservación de los frutos secos y desecados con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO_2) no exceda de 1 gramo por kilogramo de producto terminado y seco (1000 ppm).

Se permite el tratamiento superficial de frutos secos y desecados con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda de 100 miligramos por kilogramo de fruto entero (100 ppm).

Artículo 920. — Se permite el tratamiento superficial de frutos secos libres de cáscara con los antioxidantes Hidroxianisol butilado (BHA), Hidroxitolueno butilado (BHT) o sus mezclas, siempre que la concentración final de BHA o BHT o de sus mezclas no exceda de 200 miligramos por kilogramo de la materia grasa que contienen (200 ppm).

Se permite el tratamiento de pasas de uva, con fines de abrillantado, con vaselina líquida (Farmacopea Nacional Argentina, V Edición), siempre que la concentración final no exceda de 6 gramos por kilogramo de producto terminado.

Artículo 921. — Se permite la coloración superficial de naranjas en estado de madurez comercial, con los colorantes de síntesis Citrus Red Nº 2 ó 1 (2,5-dimetoxilenilazo) 2 naftol, con Dibromo-fluoresceína o 4,5-dibromo-3,6-fluorandiol, con Tetrabromo-fluoresceína o 2,4,5,7-tetrabromo-3,6-fluorandiol y con Tetracloro-tetrabromofluoresceína o 2,4,5,7-tetrabromo 12,13,14,15-tetracloro-3,6-fluorandiol, colorantes que deberán cumplir las exigencias de identidad y pureza establecidas en el presente. Las naranjas que han sido coloreadas no contendrán más de dos miligramos (2 mg) de colorantes por kilogramo de fruto entero, se usen solos o como tales de sus mezclas.

Artículo 922. — Se permite la protección externa de frutos cítricos con Cera de abejas (Cera flava), Esperma de ballena (esperma cetaceti), Cera carnauba, Goma laca (libre de arsénico) y resinas cumarona-indeno (estas últimas con temperatura de ablandamiento no menor de 126°C, índice de refracción a 25°C 1,63 - 1,64).

El total de estos materiales protectores no excederá de 200 miligramos por kilogramo de fruto entero (200 ppm).

Se permite en frutos cítricos el agregado superficial de o-fenilfenol en la proporción máxima de 10 miligramos por kilogramo de fruto entero (10 ppm) o su equivalente en o-fenil-fenato de sodio y de difenilo en la proporción máxima de 110 miligramos por kilogramo de fruto entero (110 ppm), como agentes desinfectantes.

Artículo 923. — Los envases que contengan fruta cítrica adicionada de colorantes protectores y/o desinfectantes autorizados, llevarán en forma visible la leyenda "cáscara con aditivos de uso permitido - cáscara no comestible". En los lugares de venta al menudeo, de tales frutas, se colocarán carteles con las mismas leyendas para ilustración del público.

Artículo 924. — Todo tratamiento superficial de fruta fresca destinado a mejorar la preservación, aspecto, brillo, color, etc., podrá realizarse previo permiso por parte de la Autoridad Sanitaria.

Artículo 925. — Con el nombre de Dátil, se entiende el fruto de la palmera datilera Phoenix dactylifera L., distinguiéndose los tipos "jugosos" o "blandos" y los "secos" o "duros". Los dátiles del comercio, desecados al sol o en estufas, están constituidos por 75 - 85 % de pulpa y 15 - 25 % de carozo.

CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL

Artículo 926. — Con la denominación genérica de Conservas de vegetales, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias:

I. 1) Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez.
2) Ser frescas, entendiéndose como tal a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad conveniente para cada caso.
3) Ser sanas, es decir, a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia.
4) Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial.

III. Los recipientes con la fruta u hortaliza y el producto (incluido el medio de cobertura) ocuparán no menos del 90 % del volumen de envase sellado.

IV. Toda partida de conserva después de elaborada, deberá cumplir un período de observación de no menos de seis días de estacionamiento a una temperatura comprendida entre 30 y 37°C, antes de librarse a la circulación.

Queda prohibido elaborar conservas:

a) En establecimientos no autorizados;
b) Con sustancias alteradas, averiadas, infectadas, o que por cualquier motivo resulten inaptas para la alimentación;
c) Con procedimientos que no reúnan las condiciones sanitarias;
d) Empleando sustancias y envases no autorizados por el presente

CONSERVAS DE HORTALIZAS

Artículo 927. — Se entiende por Arvejas verdes o de guisantes verdes en conserva, la elaborada con las semillas inmaduras (verdes) extraídas de la vaina, enteras, prácticamente sanas y limpias del Pisum arvense L. y Pisum sativum L., envasadas en un medio líquido apropiado; el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniformes; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes.

Deben presentarse enteras, libres de fragmentos, de cotiledones aislados, ya sea en trozos o aplastados; libres de epidermis suelta, de trozos de tallo, de hojas o vaina del guisante o de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño al producto.

Queda expresamente prohibido reverdecer las arvejas con sales metálicas, materias colorantes, sustancias alcalinas.

De acuerdo a su tamaño se clasificarán:

a) pequeñas: Comprende a las piezas con un diámetro menor de 8 mm. De color uniforme, libres de defectos, muy tiernas, sin hilos y germen apenas visibles;
b) medianas: Comprende a las piezas con diámetro entre 8 y 10 mm, turgentes; de color, terneza y textura razonablemente uniformes; con no más del 10 % en peso, de semillas, con germen formado visible pero adherido al grano y dentro de la cáscara;
c) grandes: Comprende a las piezas con diámetro mayor de 10 mm; razonablemente tiernas; de color verde o verde-amarillento; con no más del 10 % en peso de piezas con germen formado, bien visible pero no libre.

Tolerancia por tamaños

Para arvejas pequeñas se admite en un mismo envase hasta el 15 por ciento en peso de arvejas medianas y para estas últimas hasta el 15 por ciento en peso de arvejas grandes. Se admiten los mismos por cientos de tolerancia en sentido inverso.

El peso escurrido de arvejas del tarro IRAM Nº 46 será de 220 g. Para otros tarros se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Arvejas verdes o Guisantes verdes y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la calificación de acuerdo al tamaño. Se hará constar en el rótulo en lugar y con tipos bien visibles, el peso neto de arvejas escurridas.

Artículo 928. — Se entiende por Conservas de arvejas secas remojadas, el producto elaborado con las semillas maduras, sanas y limpias del Pisum arvense L. ó Pisum Sativum L. envasadas en un medio líquido apropiado, el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Este producto tendrá olor y sabor normales, exento de olores y sabores extraños. No podrá contener ningún cuerpo ni sustancia extraña.

No podrá contener piezas germinadas o sea con cotiledones libres ni fuera de la semilla y sólo podrá presentar visibles los cotiledones a través de la cáscara.

No podrán ser reverdecidas con sales metálicas, colorantes o sustancias alcalinas.

Este producto no se clasificará por tamaño de las semillas.

El peso escurrido de arvejas en el tarro IRAM Nº 46, no será menor de 220 g. Para otros volúmenes se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Conserva de Arvejas secas remojadas. Se indicará además el peso de arvejas escurridas.

Artículo 929. — Se entiende por Maíz dulce o Granos de Choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea Mays L. o variedad Saccharata, blancos o amarillos, envasados en un medio líquido apropiado y el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Deberá presentar olor y sabor propios y estar exento de olores y sabores extraños. Estará libre de panojas, estilos, cáscara, granos descoloridos o manchados y otras sustancias y cuerpos extraños. Serán de consistencia razonablemente tierna y que ofrezcan cierta resistencia a la masticación sin resultar duros o correosos.

El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de color normal para el tipo y estará razonablemente libre de granos "fuera de variedad".

Este producto podrá presentarse también en "estado cremoso" y estará constituido por granos de la misma variedad y color, partidos o raspados, libre de cualquier cuerpo o sustancia extraña al grano.

Queda permitido para este tipo cremoso la adición no declarada de hasta el 3 por ciento de fécula o almidones en el medio líquido de cobertura o su reemplazo por gomas o alginatos autorizados.

El peso escurrido de maíz de esta conserva no será inferior a 220 g. en el tarro IRAM Nº 46. Para otro tamaño de tarro se mantendrá la misma relación de volumen de envase a peso escurrido. Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el color del grano; el tipo de maíz (grano entero) o "tipo cremoso". Se hará constar en lugar y con tipos bien visibles el peso neto incluido el líquido y el peso neto de maíz escurrido.

Artículo 930. — Se entiende por Espárragos en conserva, el producto elaborado con la parte comestible de los tallos de variedades de Asparagus Officinalis L. pelados, sanos, limpios, libres de sustancias extrañas y de espárragos desmenuzados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán de un mismo color, admitiéndose para los de color blanco o blanco-amarillento, hasta un 20 % en número de unidades con puntas de color azul, verde o verde amarillento; para los de color verde o verde amarillento, se admitirá hasta un 20 % en número de unidades con un color blanco o blanco-amarillento de la porción inferior del tallo sin exceder de 4 cm.;
b) Las unidades envasadas podrán estar constituidas por una mezcla de piezas de distinto color (Mixto);
c) El sabor y olor serán los normales del producto, sin olores ni sabores extraños. Cuando se adicionen ingredientes autorizados, deberán poseer el aroma y sabor característicos que comunican las sustancias agregadas;
d) Los espárragos deberán ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniforme; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras;
e) El medio de cobertura será un líquido límpido; admitiéndose una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el procesado. Podrá contener sal, edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas). Presentará un pH inferior a 4,5 por el agregado de vinagre, ácido acético, ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico, ácido ascórbico o mezclas de estos ácidos;
f) Podrán presentarse en forma de:
Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm. ni menor de 16 cm.
Tallos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm. ni menor de 9,5 cm.
Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.
Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que la contienen y de una longitud no mayor de 6 cm.
g) De acuerdo al diámetro, se clasificarán en:

Tamaño	Diámetro
"pequeño"	hasta 10 mm.
"mediano"	desde 10 hasta 15 mm.
"grande"	más de 15 hasta 20 mm.
"Extra-grande"	más de 20 mm.
"Tamaños surtidos"	una mezcla de dos o más tamaños

Se entenderá por diámetro, el máximo a través de la base de la [illegible] medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad;
h) Los envases estarán bien llenos de espárragos y el peso del producto escurrido será no menor a los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente cerrado:

para tallos largos	peso escurrido 61 %
para las demás formas	peso escurrido 68 %

l) Este producto se rotulará "Espárragos", y antes o después de éste, la forma de presentación (tallos largos, tallos cortos, puntas); por debajo de la denominación deberá manifestarse el color (blanco, puntas claras y azules, puntas blancas y verdes, verdes, colores mixtos según corresponda); contenido neto y peso escurrido; clasificación de acuerdo al tamaño y cuando el medio de cobertura lleve algún ingrediente que modifique el sabor (especias, esencias, salsas, etc.) la declaración de los mismos.

Artículo 931. — Se entiende por "Acelgas en conserva" la elaborada con las pencas u hojas frescas del Beta vulgaris L. (variedad cicla Meg.) seleccionadas, lavadas, escaldadas; con agua y sal en no más de 3 % y no menos de 1 %; con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en cantidad adecuada, con o sin el agregado de ácido cítrico, tártrico, ascórbico o sus mezclas, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

El color de las hojas será verde opaco; no presentarán tendencia a deshacerse ni habrá hojas deshechas. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. No se admite la presencia de hojas amarillas (cloróticas), troncos duros, pecíolos duros, raíces ni ninguna sustancia o cuerpo extraño.

Presentarán el olor y sabor propio de las acelgas cocidas, sin olores ni sabores extraños.

El líquido de cobertura será de color verde amarillento o podrá presentar una leve turbiedad producida por el desprendimiento natural durante el procesado.

Queda expresamente prohibido el reverdecimiento artificial con sales metálicas, colorantes o sustancias alcalinas.

Cuando se envasen en tarro IRAM Nº 100 el contenido total incluirá el medio de cobertura, no será menor de 775 g.; y el peso neto de acelgas escurridas no menor de 550 gramos. Para tarro IRAM Nº 46 el peso del contenido no será menor de 380 g. y el peso de acelgas escurridas no menor de 270 gramos.

Este producto se rotulará: Acelgas. Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de acelgas escurridas.

Artículo 932. — Se entiende por "Espinacas en conserva" el producto elaborado con las hojas enteras de la Spinacea oleracea y sus variedades, lavadas, escaldadas, seleccionadas, envasada en agua con o sin cloruro de sodio en una concentración de 1 a 3 por ciento, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerradas herméticamente y esterilizadas industrialmente.

El color de las hojas será verde oscuro, opaco; no presentarán tendencia a deshacerse ni habrá hojas deshechas. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. No contendrán ningún cuerpo ni sustancia extraña. El olor y sabor serán los característicos de la espinaca cocida, sin olores ni sabores extraños.

No contendrá hojas amarillas (cloróticas), troncos duros, pecíolos duros, ni restos del vegetal u otros vegetales.

El líquido de cobertura presentará un color verde amarillento, casi límpido y se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el procesado.

Queda expresamente prohibido el reverdecimiento artificial con sales metálicas, colorantes o sustancias alcalinas.

Cuando se envasen en tarro IRAM Nº 100 el peso neto incluido el líquido no será menor de 800 gramos y el peso de espinacas escurridas no menor de 550 gramos. En los tarros IRAM Nº 46 el peso total será no menor de 380 gramos y el de espinacas escurridas no menor de 270 gramos.

Este producto se rotulará: Espinaca. Se indicará en el rótulo el peso neto total y el peso neto de espinacas escurridas.

Artículo 933. — Se entiende por "Palmitos en conserva" la elaborada con los brotes terminales de varias especies de palmeras, envasadas en agua con o sin sal, con agregado de ácido cítrico y/o tártrico y pH menor de 4.5, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Se presentará en forma de trozos cilíndricos más o menos largos de color blanco mate; de consistencia y textura blanda pero sin tendencia a deshacerse, razonablemente uniforme; con olor y sabor propios y sin sabores ni olores extraños.

No contendrá ningún cuerpo o sustancia extraña al producto.

En el tarro IRAM Nº 100, el peso del contenido total será no menor de 850 g. y el producto escurrido no menor de 500 g.

En el tarro IRAM Nº 46, el contenido total será no menor de 400 g. y el peso de producto escurrido no menor de 240 g.

Este producto se rotulará: Palmitos. Se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso de palmitos escurridos.

Artículo 934. — Se entiende por "Porotos manteca en conserva" la elaborada con las semillas sanas y limpias del Phaseolus lunatus L. var. macrocarpus, envasadas en agua con o sin sal, con o sin una pequeña cantidad de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las semillas serán frescas, tiernas, de sabor dulce, de color, textura y consistencia razonablemente uniforme; sin semillas germinadas y de tamaño semejante.

No contendrán ningún cuerpo ni sustancia extraña.

El contenido neto de porotos escurridos no será menor de 220 g. en el tarro IRAM Nº 46; para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y peso de producto escurrido.

Este producto se rotulará: Porotos manteca. Se hará constar el peso neto total y el peso de porotos escurridos.

Artículo 935. — Se entiende por "Porotos secos remojados" la conserva elaborada con porotos secos, y que debe reunir las mismas condiciones de elaboración y características del producto anterior.

Este producto se rotulará: "Conserva de Porotos secos remojados". Se hará constar el peso neto total y el peso neto de porotos que será no menor de 220 g. en envase IRAM Nº 46; para tarros de otros tamaños se mantendrá la misma relación de volumen a peso de producto escurrido.

Artículo 936. — Se entiende por "Garbanzos en conserva" la elaborada con las semillas del Cicer arietinum L. y sus variedades envasadas en un medio líquido adecuado en un recipiente herméticamente cerrado esterilizado industrialmente.

Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, frescos, sanos y limpios, sin ningún cuerpo o sustancia extraña, libres de toda alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos. No tendrán olor y sabor extraños. Serán de consistencia firme pero no dura, de textura y tamaño razonablemente uniformes. No habrá semillas germinadas.

Este producto se rotulará: Conserva de Garbanzos. Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de garbanzos escurridos que no será menor de 220 g. en el tarro IRAM Nº 46 y para otros tarros se mantendrá la misma relación.

La conserva elaborada con Garbanzos secos, deberá presentar las mismas características, pero se rotulará: Conserva de garbanzos secos remojados.

Artículo 937. — Se entiende por "Zanahorias en conserva" el producto elaborado con las raíces del Daucus carota L. Limpias, peladas, enteras, en rebanadas o en cubos, envasadas en agua con o sin cloruro de sodio entre 1 y 3 %, en un recipiente cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Dentro del mismo envase y para un mismo tipo, deberán tener las piezas forma y color razonablemente uniformes. El color será amarillo intenso con tendencia al anaranjado; no deberán presentar partes verdes.

El cilindro central no deberá tener consistencia leñosa: la consistencia será firme pero no dura. No habrá piezas deshechas o aplastadas ni con tendencia a deshacerse. No contendrá piezas alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos, ni cuerpos o sustancias extrañas.

De olor y sabor normales. El líquido de cobertura será claro, con una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el procesado.

Se admiten tres tipos de clasificación:

a) enteras: las que mantienen su conformación natural;
b) en rebanadas: comprende a las cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, con espesor uniforme no mayor de 9 mm;
c) en cubos: corresponde a las cortadas en forma razonablemente cúbica de 11 a 14 mm. de lado.

El envase IRAM Nº 100 deberá contener no menos de 400 g. de zanahorias escurridas y los envases IRAM Nº 46 tendrán no menos de 230 gramos de zanahorias. Para otros envases se guardará la misma proporción.

Este producto se rotulará: "Zanahorias" y a continuación con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el tipo al cual correspondan. Se hará constar además el peso neto total incluido el líquido y el peso de zanahorias escurridas.

Artículo 938. — Se entiende por Pimientos en conserva la elaborada con los frutos mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del Capsicum annum grosum, envasados con no más de 1 % de cloruro de sodio y no más de 1 o/o de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), de ácido cítrico, tártrico o sus mezclas en cantidad suficiente para que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5; en un recipiente cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Los pimientos deberán ser de color rojo, lisos, de tamaño mediano, forma acorazonada, pelados, de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse, de la misma variedad botánica, con olor y sabor característico de la fruta madura y no presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.

Estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña. El líquido de cobertura presentará una coloración rojiza y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.

Los sólidos solubles del líquido en ningún caso serán menores del 6 % libre de cloruro de sodio y azúcares agregados.

Cuando se trate de la variedad calahorra, podrán denominarse "pimientos morrones" o "pimientos morrones calahorra".

Los pimientos se clasificarán en dos tipos:

a) Enteros: Comprende a los carentes de pedúnculo, cáliz, placenta y semillas, encontrándose intacto el resto del fruto, salvo las roturas admitidas en el grado de selección común y cuando pueda haberse eliminado el ápice, debiendo en este caso el orificio no ser mayor de 10 mm. en su diámetro de mayor medida;
b) en trozos: Comprende a los fraccionados en trozos con una superficie no menor de 12 cm2; de color rojo razonablemente uniforme, que puede variar al anaranjado o amarillento; puede presentar algunas manchas y desgarramientos por retoques.

Para este tipo sólo se admite un grado de selección: común.

Por su grado de selección, se clasificarán en:

a) Elegidos: Comprende a los pimientos que en un mismo envase tengan un color rojo brillante propio de la variedad, de tamaño uniforme; sin piel adherida ni piezas rotas; de estructura consistente sin tendencia a deshacerse; las roturas o desgarraduras no tendrán una longitud mayor del 40 % de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo hasta el ápice. No se admitirán piezas retocadas o manchadas;
b) Comunes: Comprende a los pimientos de color rojo brillante propio de la variedad; de tamaño razonablemente uniforme; podrán tener piel adherida en no más de 2 cm2 de la superficie total de la suma de la superficie de cada una de las piezas. No presentarán desgarraduras y las grietas no podrán tener una longitud mayor del 60 % de la longitud del fruto medido desde la base del pedúnculo al ápice. Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse. Se admite hasta un 30 % de piezas de color amarillento o rojo amarillento; podrá existir hasta un 50 % de piezas retocadas. Se admite hasta un 30 % de piezas manchadas por el sol, siempre que no ocupen una superficie mayor del 20 % de la superficie de cada pieza.

Se admite hasta una mitad para el tarro IRAM Nº 22; hasta cuatro mitades para el tarro IRAM Nº 46 y hasta ocho mitades para el tarro IRAM número 100.

El contenido en los distintos tarros IRAM, será el siguiente: para los pimientos enteros.

Tarro IRAM Nº	Peso Total	Peso Escurrido
100	750 g.	600 g.
46	360 g.	290 g.
22	170 g.	140 g.

Para los pimientos en trozos, el contenido total en el tarro IRAM Nº 101 será no menor de 800 g. y el peso de pimientos escurridos no menor de 600 g. Para envases mayores o menores, se mantendrá la misma relación.

Este producto se rotulará: Pimientos o Pimientos morrones formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el tipo (enteros o trozos) y el grado de selección.

Además se hará constar el peso neto total y el peso neto de pimientos escurridos.

Artículo 939. — Se entiende por "Puré de pimientos", la conserva elaborada cocinando el fruto de diversas variedades de Capsicum annum, maduros, sanos, limpios, de color rojo natural, previo pelado, pasado por una criba no mayor de 1 mm., envasadas en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Este producto debe estar libre de piel, semillas, cálices y otras partes del fruto que no sea endocarpio. El color, olor y sabor deben ser los característicos del fruto maduro. No deberá contener ningún cuerpo ni sustancia extraña. No podrá contener más de 1 por ciento de sal y de 1 por ciento de azúcares agregados.

Queda permitido el agregado de ácido cítrico y/o tártrico de manera tal que el producto terminado presente un pH inferior a pH 4.5.

Los sólidos solubles, excluidos de sal y azúcar agregados no serán inferiores al 6 por ciento.

Este producto se rotulará: "Puré de pimientos", haciendo constar en el rótulo el peso neto total.

Artículo 940. — Se entienden por "Alcauciles o Alcachofas en conserva" el producto elaborado con la inflorescencia del Cynara scolymus L., cosechadas aún tiernas, envasadas enteras, en cuartos, en corazones (centros) o en fondos (receptáculos florales), en agua con o sin sal hasta no más del 3 % con o sin agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin ácido cítrico o tártrico en proporción no mayor del 0.2 g. por ciento, en un recipiente que después de cerrado herméticamente se esteriliza industrialmente.

Las unidades contenidas en un mismo envase serán de color claro y tamaño razonablemente uniforme. No se presentarán inflorescencias abiertas o con pelos duros en los centros, ni con brácteas fibrosas inmasticables. El olor y el sabor serán los normales admitiéndose como sabor extraño el de la sal, azúcares o ácidos agregados. El líquido de cobertura será claro y solo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el proceso y tendrá un pH no superior a 4.5. No podrán existir alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña.

Serán de consistencia blanda pero sin tendencia a desintegrarse. Los alcauciles en conserva deberán responder a uno de los siguientes tipos:

a) Enteros: Corresponde a las inflorescencias completas, tiernas, que aún no han comenzado a abrirse. Las flores centrales no deberán estar muy desarrolladas, ni fibrosas ni duras. El pedúnculo no podrá tener una longitud superior a 5 mm. medido desde la base del receptáculo floral;
b) En cuartos: Son inflorescencias que responden a las características del tipo "Enteros", pero que han sido cortados en cuatro partes simétricas con cortes que pasan por el eje longitudinal;
c) Corazones o centros: Corresponde a las inflorescencias tiernas a las que se les ha cortado las brácteas en el extremo, en una proporción no menor de un tercio del largo total del alcaucil completo y se les ha despojado de las brácteas externas menos tiernas, torneándose sobre el receptáculo floral el lugar de inserción de las brácteas eliminadas, de tal manera que quede el fondo de forma cónica o semiesférica;
d) Fondos: Corresponde a los alcauciles a los que se han eliminado totalmente las brácteas, sus flores y el pedúnculo floral, quedando solamente el receptáculo floral limpio y bien torneado con forma cónica y semiesférica.

El contenido de cada envase se ajustará a los siguientes valores:

Para el tipo entero: En el tarro IRAM Nº 100 habrá no menos de 4 unidades con un peso neto escurrido de 460 g. y un peso total de 800 g.

En tarro IRAM Nº 46 habrá no menos de 2 unidades con un peso escurrido de 220 g. y un peso neto total de 330 g.

Tipo en cuartos: En tarros IRAM Nº 100 no menos de 10 unidades con un peso escurrido mínimo de 460 g. En tarro IRAM Nº 46 un peso escurrido no menos de 220 g. y 8 unidades.

Tipo corazones: En IRAM Nº 100 no menos de 18 unidades con un peso escurrido de 400 g. En tarro IRAM Nº 46 no menos de 8 unidades con un peso escurrido de 250 g.

Tipo fondos: En tarro IRAM Nº 100 no menos de 460 g. peso escurrido y un peso neto total de 800 g. En tarro IRAM Nº 46 un peso escurrido de 230 g.

Para cualquiera de los tipos que se empleen envases mayores o menores se guardarán las mismas relaciones porcentuales.

Este producto se rotulará: "Alcauciles o alcachofas" y formando una sola frase con tipos del mismo tamaño, realce y visibilidad, el tipo de alcauciles (enteros, en cuartos, etc.). Además se hará constar el peso neto total y el peso escurrido.

Artículo 941. — Se entiende por "Chauchas en conserva" la conserva elaborada con las vainas o frutos enteros, cortados o rebanados, con o sin hebras, verdes o amarillas, tiernas y carnosas, despuntadas de las variedades cilíndricas de Phaseolus vulgaris L. envasadas en una solución de cloruro de sodio que contiene entre 1 y 4 g. % de sal, con o sin agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las unidades de un mismo envase serán de color y diámetro uniforme, respondiendo al grado de selección; no habrá piezas sin despuntar salvo las tolerancias admitidas. El olor y sabor serán normales, sin olores ni sabores extraños, de consistencia firme, no aplastadas ni deshechas, no presentarán alteraciones debidas a agentes físicos, químicos o biológicos; estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña. Podrán presentarse cortadas a lo largo con la longitud del envase y el líquido de cobertura será claro con tonalidad verdosa o amarillenta.

Esta conserva deberá responder a uno de los siguientes tipos:

a) Enteras: Comprende a las despuntadas y sin hebras, que no les falte ningún trozo. Dentro de este tipo se admiten los tres grados de selección;
b) Cortadas: Corresponde a las despuntadas, sin hebras, que han sido fraccionadas en sentido transversal perpendicular al eje longitudinal, en trozos razonablemente uniformes y no debiendo tener menos de 12 mm de largo cada trozo. Dentro de este tipo se admiten tres grados de selección.
c) Rebanadas: Corresponde a las despuntadas y sin hebras, seccionadas en sentido longitudinal paralelo al eje; en fragmentos que deberán ser razonablemente uniformes en un mismo envase.

Este tipo no admite grado de selección.

Las chauchas enteras o las cortadas, deberán responder a uno de los siguientes grados de selección:

a) Extrafinas: En un mismo envase, las chauchas serán de color uniforme; tiernas y con semillas apenas perceptibles y cuyo diámetro en el punto medio de su eje longitudinal no sea mayor de 8,5 mm. No se admite la presencia de piezas aplastadas, deshechas, sin despuntar o que presenten algún defecto. No habrá cuerpos ni sustancias extrañas al fruto mismo;
b) Finas: Comprende a las que en un mismo envase tengan color uniforme, sean tiernas y con semillas formadas pero sin llegar a su desarrollo total. Podrán tener un diámetro no mayor de 10,5 mm. en el punto medio del eje longitudinal. Podrá en un mismo envase existir hasta un 5 % de piezas con hilos o hebras y hasta un 10 % de piezas con extremos sin despuntar.
c) Medianas: Comprende a las que dentro de un mismo envase tengan un color y terneza razonablemente uniforme. Podrán contener semillas formadas pero no duras. Podrán tener un diámetro mayor de 10,5 mm en el punto medio del eje longitudinal. Se admite hasta un 15 % de extremos sin despuntar y hasta un 10 % de chauchas con hilos o hebras.

No habrá piezas aplastadas o deshechas.

El peso del producto escurrido será, para tarro IRAM Nº 100 no menor de 505 g y para tarro IRAM Nº 46 no menor de 220 g. Para envases mayores o menores se conservará la misma relación de proporcionalidad.

Este producto se rotulará: "Chauchas" y a continuación y formando una sola frase con tipos del mismo tamaño, realce y visibilidad, el tipo de chauchas y el grado de selección. Además se hará constar el peso de chauchas escurridas y el peso neto.

Artículo 942. — Con la denominación genérica de "Conservas de Tomates" se entienden los productos elaborados con los frutos maduros, sanos y limpios, libres de pedúnculo, semillas y cálices del Lycopersicum esculentum P. Miller, de variedades rojas o rojizas. Estas conservas además de responder a las exigencias que en cada caso se indican, examinadas al microscopio por el método de Howard Stephenson en la dilución que corresponda para que la muestra a examinar tenga una concentración de 8,37 a 9,37 por ciento de residuo sólido, no acusarán un número mayor de campos positivos con filamentos de moho que el establecido en cada caso.

Se considerarán adulteradas las conservas de tomate que no se ajusten a uno o más de los siguientes requisitos:

a) Que no respondan a su denominación.
b) Que presenten residuos de fabricación.
c) Que contengan más de 0,50 por ciento de cenizas insolubles.
d) Que contengan más de 6 por ciento de almidón, calculado sobre sustancia seca.
e) Cuando la relación del Extracto seco total o materia orgánica sea mayor a 1,4 o inferior a 1,2 por ciento.

Artículo 943. — Se entiende por "Tomates pelados" el producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, enteros pelados y sin pedúnculos, envasados con su propio jugo sin diluir ni concentrar, adicionado o no de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, glucosa o sus mezclas), con o sin el agregado de cloruro de sodio en no más de 1 por ciento, con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,045 por ciento de calcio en el producto terminado. Envasado en recipiente con cierre hermético y esterilizado industrialmente.

Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancia extraña. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50 por ciento libres de cloruro de sodio. En ningún caso este producto podrá contener menos de 5 por ciento de Extracto seco total libre de cloruro de sodio y azúcares agregados. Su pH estará comprendido entre 4,0 y 4,5.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a su forma en: "peritas" o "redondos".

Se consideran "peritas" los frutos que respondan o asemejen a las características de las variedades botánicas denominadas: Roma, Red-top, San Marzano entre otros.

Se consideran como "redondos" a los que respondan a las características de las variedades: Platense, Manzanita, Marglobe, Sioux, entre otros.

Esta conserva estará comprendida en uno de los siguientes tipos:

a) Enteros: Comprende a los tomates que no les falta más del 20 % de su largo total en su estado de origen.
b) En trozos: Comprende a los tomates que faltándoles más del 20 % de su largo de origen, cada trozo tenga no menos de 3 cm. en su medida menor.
c) En cualquiera de estos dos tipos el contenido de un mismo envase deberá tener no menos de 80 % de tomates del tipo al cual corresponde.

La conserva de tomates enteros deberá responder a uno de los siguientes grados de selección:

a) Elegidos: Comprende a los que reuniendo las características generales, cumplan las siguientes condiciones: los tomates de un mismo envase serán enteros, de color uniforme y rojo del tomate maduro de la variedad; serán de tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá no más de 4 cm² de piel adherida en la superficie de la suma de las superficies de todas las unidades y la cantidad de campos positivos de mohos no será superior a 40 %. No se admitirán piezas retocadas ni más de 25 % de unidades de tomates que les falte no más del 30 % a cada una, del largo original.
b) Común: Corresponde a los tomates que reuniendo las características generales de esta conserva, se ajusten además a las siguientes condiciones: los tomates dentro de un mismo envase serán de tamaño razonablemente uniforme, enteros y del color propio del tomate maduro de la variedad, admitiéndose hasta un 20 % de unidades que se aparten del color natural.

Se admitirá piel suelta o adherida en no más de 10 cm² del total de la suma de la superficie de todas las unidades.

Podrá presentar hasta 40 % de campos positivos de mohos.

El contenido en tomates escurridos de cada envase y para cualquier tipo o grado de selección no será menor del 65 % del peso en agua destilada a 20 C que cabe en el recipiente sellado.

Para tarro IRAM Nº 46, el contenido total será 380 g. y el peso escurrido de tomates será de 247 g.

Este producto se rotulará "Tomates pelados" y con letras de igual tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará a continuación el tipo (entero o en trozos) y el grado de selección. Además se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso neto de tomates escurridos.

Artículo 944. — Se entiende por "Tomates con piel en conserva" al producto elaborado con los frutos maduros, sanos, lavados, limpios, sin pedúnculo, de estructura consistente, envasados con su jugo sin diluir ni concentrar, con o sin adición de sal, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,035 g. de calcio por cien gramos de producto terminado, en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los tomates contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad (Peritas o Redondos), presentarán el color, olor y sabor característico; estarán exentos de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y biológicos; estarán libres de cuerpos y sustancias extrañas. No podrán contener más de 1 por ciento de cloruro de sodio agregado, ni más de 40 por ciento de filamentos de moho.

Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase, estarán comprendidos entre 4,2 y 6,5 %, libre de cloruro de sodio.

Esta conserva de tomates con piel se clasificará de acuerdo con la forma de la fruta:

a) Peritas: Que comprende a todas las variedades que respondan o se asemejen a las características del Roma, Red-top, San Marzano, entre otros.
b) Redondos: Que comprende a todas las variedades que respondan o se asemejen a las características del Platense, Marglobe, Manzanita y comunes de consumo al estado fresco.

Se admite un solo grado de selección: Elegido: Que debe responder a las características y exigencias establecidas y no presentará más de 40 % de campos positivos de mohos.

El contenido en tomate con piel escurrido, no será menor de 520 g. en el tarro IRAM Nº 100 y de 247 g. en el tarro IRAM Nº 46 y el contenido total será no menor de 800 g. y 380 g., respectivamente.

Este producto se rotulará: "Tomates con piel" y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el tipo (entero), la variedad y el grado de selección.

Además se hará constar el peso neto total y el peso de tomates escurridos.

Artículo 945. — Se entiende por "Conserva de Tomates con piel en trozos" a los que respondiendo a la definición y características de los utilizados para la conserva denominada tomates con piel, se encuentran fraccionados en trozos donde el contenido de un mismo envase no presente unidades con una medida inferior de 3 cm. en su parte menor.

Este producto se rotulará "Tomates con piel en trozos" y formando una sola frase y con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la variedad de tomates contenido (peritas o redondos).

El contenido mínimo de tomates con piel en trozos será no menor de 520 g. en el tarro IRAM Nº 100 y de no menos de 247 g. en el tarro IRAM Nº 46. El contenido total será no menor de 800 g. y 380 g., respectivamente. El peso neto y el peso escurrido se hará constar en el rótulo.

Artículo 946. — Con la denominación genérica de "Concentrado de Tomates", se entiende el producto elaborado por concentración del jugo y pulpa de tomates previo pasaje por criba de 1 mm. como máximo elaborado con tomates frescos, maduros, de color rojo natural del tomate, con o sin agregado de sal, libre de piel, semillas y restos del fruto, concentrado según el tipo, envasado y cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberán presentar el color rojo del tomate maduro. No podrá contener materia o sustancia extraña; estará libre de colorantes y no presentará más de 50 % campos positivos de mohos según el método de Howard-Stephenson, en la dilución de 8,37 por ciento de residuo sólido de tomate.

El contenido máximo de azúcares en gramos por ciento, será la resultante de multiplicar el coeficiente 0,65 por el extracto seco libre de cloruro de sodio en gramos por ciento de la muestra.

En todos los casos, deberá indicarse en la etiqueta el extracto seco libre de cloruro de sodio.

Artículo 947. — Los concentrados de tomate se clasificarán en los siguientes tipos:

a) Con la denominación de Pulpa de Tomates, se entiende la conserva elaborada previo pasaje por un tamiz de malla no menor de 1 mm de la pulpa (mesocarpio) de tomates frescos, sanos, limpios y maduros.

Este producto se presentará libre de fragmentos de piel, semillas u otros restos del fruto.

La Pulpa de Tomates no podrá contener más de 5 por ciento de cloruro de sodio y el extracto seco libre de cloruro de sodio, deberá estar comprendido entre el 5 % y el 8,36 % en peso.

Este producto se rotulará "Pulpa de tomates" e indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal, así como el peso neto.

b) Con la denominación de Puré de tomates, se entiende la conserva elaborada por concentración de la pulpa y jugo de tomates pasados por un tamiz de mallas no mayores de 1 mm., con o sin adición de sal. Los tomates deberán ser sanos, limpios, frescos y maduros y el producto terminado debe estar libre de piel, semillas u otros restos del fruto.

El Puré de Tomates no podrá contener más de 5 % de cloruro de sodio y el extracto seco libre de sal, deberá estar comprendido entre el 8,37 % y el 11,99 % en peso.

Este producto se rotulará Puré de Tomates e indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal así como el contenido neto de producto.

c) Con la denominación de Salsa de tomates, se entiende la conserva elaborada por concentración de la pulpa y jugo de tomates frescos sanos, limpios y maduros.

Este producto se presentará libre de piel, semillas u otras partes de la planta. Podrá contener hasta 5 % de sal y el extracto seco libre de cloruros deberá estar comprendido entre 12 y 15,99 % en pesos.

d) Con la denominación de Extracto simple de tomates, se entiende la conserva elaborada por concentración de la pulpa y jugo de tomates frescos, sanos, limpios y maduros, con o sin la adición de hasta 5 % de cloruro de sodio. Deberá presentar más de 16 % y hasta 28 % en peso de extracto seco libre de cloruro de sodio. Estará libre de semillas u otras partes del fruto.

Este producto se rotulará "Extracto simple de tomates" e indicará en el rótulo el peso neto, así como el extracto seco libre de sal.

e) Con el nombre de Extracto Doble de tomates, se entiende la conserva elaborada por concentración de la pulpa y jugo de tomates sanos, limpios, frescos y maduros, con o sin la adición de hasta un 5 % de cloruro de sodio. Deberá estar libre de piel, semillas u otras partes del fruto y presentará un extracto seco mayor de 28 % y hasta 36 % en peso, libre de cloruro de sodio.

Este producto se rotulará "Extracto doble de tomates" e indicará el peso neto en el rótulo, así como el extracto seco libre de sal.

f) Con el nombre de "Extracto triple de tomates" se entiende la conserva elaborada por concentración de la pulpa y jugo de tomates frescos sanos, limpios y maduros, con o sin la adición de hasta 5 % de cloruro de sodio.

Este producto se presentará libre de piel, semillas u otras partes del fruto y contendrá no más de 20 % de agua; de 5 % de cloruro de sodio y el extracto seco libre de cloruro de sodio mayor del 36 % en peso.

g) Con la denominación de "Extracto desecado o deshidratado de tomates", se entiende el producto obtenido por deshidratación de la pulpa y jugo de tomates; con o sin la adición de no más del 10 % de cloruro de sodio.

Este producto estará libre de piel, semillas u otras partes del fruto así como de cualquier sustancia extraña. El extracto seco libre de cloruro de sodio no será menor del 80 % en peso.

i) Los extractos de tomate (simple, doble o triple), el puré de tomates y la "Salsa de tomates", por dilución en agua hasta alcanzar aproximadamente 4 % de sólidos solubles, presentarán color claramente rojo y tendrá características de olor y sabor normales. Queda permitido el agregado de ácidos: cítrico, tártrico, málico, láctico o sus mezclas en cantidad suficiente para que el producto terminado presente un pH no mayor de pH 4,3.

Queda permitida la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o potasio hasta la concentración de 500 p.p.m. en los productos envasados en recipiente de material plástico termosellables que no resistan sin daño alguno temperaturas superiores a los 90-100°C.

Artículo 948. — Se entiende por Tomate Triturado, la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates (Lycopersicum esculentum Mill. y sus variedades), sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura compacta, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio) hasta no más de 5 por ciento con o sin concentración en paila abierta o al vacío.

a) Deberá presentarse en envase bromatológicamente apto, herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

b) No debe contener ningún resto de fabricación de otras conservas.

c) La proporción de piel, fibras y semillas en conjunto, no será superior al 8 % (ocho por ciento) en peso, después de un triple lavado y escurrido por tamiz IRAM 1 mm. (Nº 18).

d) Deberá contener no menos del 5 % de extracto seco libre de cloruro de sodio, constituidos por sólidos de tomates.

e) El examen microscópico según la técnica de Howard y Stephenson, sobre muestra con una concentración de 8,37 a 8,37 gramos por ciento de residuo sólido, no deberá acusar un número mayor de 40 por ciento de campos positivos de filamentos de mohos.

f) Deberá estar libre de cualquier sustancia extraña al producto y no contendrá residuos de plaguicidas en cantidad superior a los máximos admitidos.

Las autoridades sanitarias correspondientes y a pedido del elaborador para cada partida a elaborar, deberán tomar muestras durante el proceso de elaboración y del producto terminado. Dichas muestras serán sometidas al análisis por los organismos oficiales competentes, quienes darán un certificado de aptitud para cada partida elaborada y cuyo número deberá consignarse en cada envase.

Esta exigencia debe cumplimentarse en todos los casos sin excepción, sin cuyo requisito el producto elaborado no podrá ser comercializado.

El tomate triturado que no responda a las exigencias establecidas será considerado como "impropio para el consumo", decomisado en el acto y sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder al productor. Este producto se rotulará: "Tomate triturado".

Artículo 949. — Con el nombre de Aceitunas se define el Fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (Olea europea L.).

Artículo 950. — Se entiende por Aceitunas verdes en salmuera, el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (Olea europea L.), envasadas en un recipiente bromatológicamente apto; con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos; acético, cítrico, tártrico, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 000 p.p.m. (00 mg. por mil) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales:

a) Las aceitunas, de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad, estarán libres de sustancias extrañas como hojas, pedúnculos, etc., limpias, no presentarán alteraciones producidas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico; graduadas de acuerdo al tamaño, las que serán del mismo Grupo en un mismo envase.

b) Las aceitunas serán de consistencia normal, sin ser demasiado duras ni con tendencia a deshacerse fácilmente; de color verde-amarillento; el olor y sabor serán los característicos del producto que ha sufrido una fermentación láctica, sin sabores ni olores extraños.

c) La salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4 y 8 por ciento, en el caso de las que se expendan en envases herméticos y esterilizados y su acidez será no menor de 0,3 %, expresada en ácido láctico.

En las que se expendan a granel, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6 y 10 por ciento y en su acidez variable entre 0,6 a 1,0/100 expresada en ácido láctico. En todos los casos deberán presentar un pH que podrá oscilar entre pH 3,5 a 4,5.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

d) Se consideran defectos: las aceitunas ampolladas y anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con cochinilla.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista se clasificarán en:

Calidad Extra .... hasta 8 % de defectos
Calidad I .... hasta 12 % de defectos
Calidad II .... hasta 30 % de defectos
Calidad III .... hasta 40 % de defectos

e) Queda prohibido el expendio de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico) y las que contengan residuos de plaguicidas en cantidad superior a las máximas toleradas.

f) De acuerdo al tamaño, determinado por el número de unidades que componen 1 kg., se clasificarán en los siguientes grupos:

Grupo A .... de 80 a 120 unidades kg.
Grupo B .... de 121 a 160 " "
Grupo C .... de 161 a 200 " "
Grupo D .... de 201 a 240 " "
Grupo E .... de 241 a 280 " "
Grupo F .... más de 280 " "

En las aceitunas de calidad Extra, el tamaño de las mismas debe estar comprendido en uno de los tres primeros grupos (A, B o C).

g) El peso neto de aceitunas escurridas será:

no menor de 125 g. para envases de 200 ml
" " " 250 g. " " " 400 ml
" " " 500 g. " " " 800 ml
" " " 1000 g. " " " 1600 ml

En envases mayores, el peso neto de aceitunas escurridas será no menor de 62,5 % del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

h) Este producto se rotulará "Aceitunas verdes en salmuera".

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: variedad botánica, calidad, cantidad, zona de producción, peso neto de aceitunas escurridas y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 951. — Se entienden por "Aceitunas negras en salmuera" el producto elaborado con los frutos semi-maduros o maduros de las variedades del olivo (Olea europea L.), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme experimentado un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, envasadas con salmuera en un recipiente bromatológicamente apto.

a) Los frutos utilizados deberán ser sanos, limpios y estarán libres de sustancias extrañas; no deberán estar alterados por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico. No contendrán residuos de plaguicidas en cantidad superior a las tolerancias máximas admitidas.

b) Durante la elaboración del producto podrán utilizarse los siguientes ácidos: láctico, cítrico, tártrico, málico, acético.

c) El color del producto será morado o violáceo oscuro hasta negro, pero en cada caso razonablemente uniforme; la consistencia será medianamente firme; el olor y sabor de los frutos y la salmuera serán los característicos de este tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas o del tipo denominado Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

Las aceitunas serán graduadas de acuerdo al tamaño y las de un mismo envase pertenecerán a un mismo Grupo.

d) La salmuera puede tener una coloración oscura sin llegar a negra. En las que se presenten en envases herméticamente cerrados y esterilizados, la concentración en cloruro de sodio estará comprendida entre 3 y 7 por ciento, con una acidez mínima de 0,2 g por ciento expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5;

Cuando el producto se presente en envases no herméticos (cascos, frascos, latas), la salmuera tendrá entre 7 y 10 por ciento de cloruro de sodio; una acidez mínima de 0,5 g por ciento expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5;

e) De acuerdo a los defectos visibles a simple vista (aceitunas ampolladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con anillos, cochinillas, pedúnculos o trozos del mismo y/o alteraciones gaseosas), se clasificarán en cuatro grados de selección de acuerdo a las siguientes características:

Calidad Extra .... hasta 8 % de defectos
Calidad I .... hasta 12 % de defectos
Calidad II .... hasta 30 % de defectos
Calidad III .... hasta 40 % de defectos

f) El tamaño se determinará en base al número de unidades que componen 1.000 gramos de aceitunas escurridas y en los siguientes grupos:

Grupo A .... de 80 a 120
Grupo B .... de 121 a 160
Grupo C .... de 161 a 200
Grupo D .... de 201 a 240
Grupo E .... de 241 a 280
Grupo F .... más de 280

g) Para la "Calidad Extra", las aceitunas pertenecerán a uno de los tres primeros grupos (A, B, C).

Queda prohibida la venta de Aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras;

h) El peso neto de aceitunas escurridas será no menor del 62,5 % de la capacidad nominal del envase.

i) Este producto se rotulará: "Aceitunas negras en salmuera" y además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar la calidad y el tamaño, el peso neto de aceitunas escurridas y el año de cosecha.

Artículo 952. — Se entiende por "Aceitunas negras tipo Californiano", al producto elaborado con el fruto de las distintas variedades del olivo (Olea europea L.), semimaduros, de color pardo o negro, de buen sabor, que han sufrido un principio de fermentación láctica, tratadas con hidróxido de sodio, aireadas, lavadas convenientemente para eliminar la alcalinidad, envasadas con una solución de cloruro de sodio en un recipiente bromatológicamente apto; sometidas a esterilización industrial bajo control oficial.

a) Los frutos utilizados deberán ser sanos, limpios, y estarán libres de sustancias extrañas; no deberán estar alterados por mohos, microorganismos o cualquier otro agente físico o químico;

b) Durante la elaboración de este producto al igual que en las otras aceitunas cuya elaboración se inicia con una fermentación láctica, queda permitido el empleo de los ácidos: acético, láctico, cítrico, tártrico o málico;

c) El color de las aceitunas de un mismo envase será pardo-oscuro o negro razonablemente uniforme; de consistencia medianamente firme; de olor y sabor característico a este tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas; pertenecer a la misma variedad y graduadas en tamaño, las que serán del mismo Grupo en un mismo envase;

d) La solución que recubre este tipo de producto tendrá una concentración de cloruro de sodio que estará comprendida entre 3 y 7 por ciento y tendrá un pH máximo de 7,0;

e) Se clasificarán de acuerdo al porcentaje de defectos, en las siguientes calidades:

Se consideran defectos, a las que por el examen a simple vista, cuando tomando 100 unidades, se presenten los siguientes: ampollas, anillos, rayas, machucones, golpes, cochinillas, pedúnculos o trozos del mismo, y/o alteraciones gaseosas;

Defectuosas	Unidad	Calidad Extra	Calidad I	Calidad II	Calidad III
Totales incluyendo las que presenten alteraciones gaseosas	%	15	20	30	40
Con alteraciones gaseosas, máximo	%	5	9	12	15

f) Según su tamaño, pertenecerán a uno de los siguientes grupos, por el número de unidades comprendidas en 1.000 gramos de aceitunas escurridas:

Grupo A .... de 80 a 120
Grupo B .... de 121 a 160
Grupo C .... de 161 a 200
Grupo D .... de 201 a 240
Grupo E .... de 241 a 320
Grupo F .... de 321 a 420

g) Para la calidad Extra, las unidades deberán pertenecer a uno de los tres grupos (A, B, C).

Queda prohibido el expendio de las aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la calidad III, así como las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico);

h) El contenido en peso de aceitunas escurridas, será no menor del 62,5 % de la capacidad nominal del envase;

i) Este producto se rotulará "Aceitunas negras tipo Californiano", y en el rótulo además de las exigencias reglamentarias deberá hacerse constar la calidad y el tamaño, el lote al cual correspondan, el peso neto de aceitunas escurridas y el año de cosecha.

Artículo 953. — Se entiende por "Aceitunas forradas o Aceitunas rellenas", las aceitunas que después de elaboradas se descarozan a máquina y rellenan con alcaparras, carne de anchoas o sardinas, pimientos, morrones, trufas, pepinos, cebollitas, etc., las que podrán conservarse en aceite, salmuera o aderezo.

a) La pulpa de las aceitunas, así como el relleno, presentarán un valor pH no superior a 4,5;

b) Este producto se rotulará: "Aceitunas rellenas", y a continuación y formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad "con..." indicando la sustancia de relleno.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar el peso neto de aceitunas escurridas y el peso neto total, incluido el medio de cobertura.

Artículo 954. — Se entiende por "Aceitunas negras tipo Griego", el producto elaborado con variedades del fruto del olivo (Olea europea L.) que han alcanzado su máxima madurez y sufrido una deshidratación parcial y pérdida del sabor amargo por efecto del tratamiento con sal o sal salmuera concentrada.

a) Las aceitunas presentarán un color negro uniforme, arrugadas, con pulpa de textura pastosa. No deberán presentar mohos. Con olor y sabor característicos, pudiendo aromatizarse con diversas especias;

b) El contenido de un mismo envase serán aceitunas de la misma variedad botánica, y el contenido de cloruro de sodio en la pulpa no será mayor de 7 por ciento;

c) Se expenderán en envases herméticos o no; recubiertas o sumergidas en aceite alimenticio, o simplemente comprimidas;

Cuando el envase no sea hermético, se presentarán en una salmuera concentrada o en sal;

d) Este producto no admite calificación por tamaño ni calidad, y en lo referente a residuos de pesticidas, cumplirán las exigencias de las "aceitunas verdes en salmuera";

e) Este producto se rotulará "Aceitunas negras tipo Griego" y, por lo demás, deberá ajustarse a las exigencias (peso neto) establecidas para las "Aceitunas verdes en salmuera".

Artículo 955. — Se entiende por Duraznos en conserva, los frutos del Prunus pérsica L., blancos o amarillos, y dentro de éstos, pavías o priscos, cortados en mitades simétricas, en tajadas o en trozos; o enteros con carozo; maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

Se presentarán de color blanco o amarillo uniforme, según la variedad, y no podrán mezclarse distintas variedades en un mismo envase. Dentro de cada tipo, las piezas serán razonablemente uniformes en cuanto a tamaño y color; el líquido azucarado de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo al color normal de la fruta y sólo presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales. Las piezas en cada tipo serán íntegras; de olor y sabor propio y sólo se admitirán sabores u olores de aquellas sustancias cuyo agregado al líquido esté expresamente permitido y aclarado en el rótulo.

No deberá presentar alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y estarán libre de cualquier sustancia extraña.

Según su forma de presentación se admiten los siguientes tipos:

a) en Mitades: Comprende a los duraznos cortados en mitades simétricas obtenidas a partir del fruto, con un corte que va del pedúnculo hasta el ápice. Dentro de este tipo se admiten tres grados de selección;

b) en Tajadas: Comprende a la fruta fraccionada en tajadas razonablemente uniformes a partir de las mitades, cuyo ángulo formado por las dos caras planas de cada tajada no será menor de 30°. Dentro de este tipo se admiten tres grados de selección;

c) en Trozos: Comprende a los duraznos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus tres dimensiones razonablemente iguales, de tal forma que se asemejen a una figura geométrica regular y la menor dimensión no será inferior a 8 mm, admitiéndose en cada envase hasta el 10 % en peso de fruta con una dimensión inferior a 8 mm. En este tipo sólo se admite un grado de selección (común).

Se admiten tres grados de selección para los tipos de mitades y tajadas:

a) Extra seleccionado: La fruta correspondiente a este grado será bien madura y las piezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse. No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, debiendo estar perfectamente libres de carozo o sus restos. No deberán presentar signos de retoques visibles en la superficie. La fruta deberá estar fraccionada en mitades o tajadas, según el tipo a que corresponda. El líquido azucarado de cobertura, después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 22° Brix.

b) Elegido: Los duraznos correspondientes a este tipo serán maduros, y los contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; estarán libres de manchas, aplastamientos, roturas u otros defectos y no presentarán restos de carozos. No presentarán marcas visibles de retoques en la superficie. La fruta podrá estar dividida en mitades o tajadas. El líquido azucarado de cobertura, después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 18° Brix.

c) Común: Los duraznos comprendidos en este grado de selección no serán duros ni demasiados blandos y los contenidos en un mismo recipiente serán de color y tamaño razonablemente uniforme. Se tolera por envase hasta el 20 % de unidades con manchas de sol, de golpes o de oxidación por el proceso de elaboración, siempre que las mismas no cubran más del 20 % de la superficie de cada unidad manchada y siempre que no exista descomposición de tejidos ni tonalidad que desmerezca el aspecto de la fruta. La fruta podrá estar retocada siempre que el retoque responda a su definición. El líquido azucarado de cobertura, después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 16° Brix.

La fruta podrá estar dividida en mitades o en tajadas. El contenido de cada envase, incluído la fruta y el peso neto de fruta escurrida, será:

1) Tipo en trozos: para el tarro IRAM Nº 100, 850 g de contenido total y 530 g de contenido neto de fruta.

2) Extra Seleccionados:
   a) en mitades: el tarro IRAM Nº 100 deberá contener hasta 12 unidades y un peso escurrido mínimo de 530 gramos;
   b) en tajadas: el tarro IRAM Nº 100 deberá contener hasta 72 tajadas y un peso mínimo escurrido de 530 gramos.

3) Elegidos:
   a) en mitades: en el tarro IRAM Nº 100 deberá contener hasta 16 unidades y un peso mínimo escurrido de 530 gramos;
   b) en tajadas: en el tarro IRAM Nº 100 deberá contener hasta 90 tajadas y un peso mínimo escurrido de 530 gramos.

4) Común:
   a) en mitades: en el tarro IRAM Nº 100 deberá contener hasta 21 unidades y un peso mínimo escurrido de 530 gramos;
   b) en tajadas: en el tarro IRAM Nº 100 deberá contener hasta 120 tajadas y un peso mínimo escurrido de 530 gramos.

Para cualquier grado de selección, cuando se utilicen envases mayores o menores, deberá mantenerse la relación de unidades de cada envase a peso escurrido, y en todos los casos el peso neto de la fruta escurrida no será menor del 65 % del peso neto incluido el líquido.

Este producto se rotulará: "Duraznos", indicando el tipo y grado de selección, formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar en el rótulo el peso neto, incluido el líquido, y el peso neto de fruta.

Artículo 956. — Conserva de duraznos enteros con carozo: Se denominan "duraznos enteros con carozo" (Prunus pérsica L.) a los duraznos blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, con carozo, mondados (pelados) envasados con una solución de azúcares en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente, ajustándose a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales y a las del presente.

Los duraznos enteros con carozo contenidos en un mismo envase, serán del mismo color (amarillo o blanco). El olor y sabor será el característico y propio de este producto. Las frutas no presentarán alteraciones producidas por ataques de microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico. Las unidades serán enteras, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas. En caso de tratarse de duraznos priscos deberá indicarse en el rótulo.

Estarán libres de cualquier sustancia extraña (hojas, insectos, tierra, etc.). El líquido de cobertura será claro, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la misma; de color amarillento o amarillento rosado, y después de estabilizado deberá presentar como mínimo 16° Brix.

Para este tipo sólo se admite el grado de selección "común".

En el envase IRAM Nº 100, el contenido total será no menor de 850 g y el de fruta escurrida no inferior a 530 g. El número de unidades de fruta no será superior a 15.

Cuando se utilicen otros envases, se deberá mantener las mismas relaciones.

Este producto se rotulará: "Duraznos enteros con carozo", además se hará constar el grado de selección.

Artículo 957. — Se entiende por "peras en conserva" los frutos del Pyrus comonis L. o Pyrus Sinensis, maduros, de pulpa blanca o ligeramente ambarina, peladas; sin el corazón, ni semillas ni haces vasculares centrales; ni pedúnculos ni cáliz, en mitades o en tajadas, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), envasados herméticamente en un recipiente y esterilizados industrialmente.

Las frutas contenidas en un mismo envase deberán pertenecer a la misma variedad botánica; serán de forma y tamaño razonablemente uniforme.

El líquido azucarado de cobertura será claro, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

Se clasificarán en dos tipos:

a) En mitades: que comprende a las peras cortadas en mitades simétricas, siguiendo un plano que pasa por su eje de simetría;

b) En tajadas: que comprende a las peras cortadas en tajadas, siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, deberán formar entre sí un ángulo no menor de 30° (treinta grados).

Se establecen dos grados de selección:

a) Elegidos: comprende a las frutas de consistencia no dura ni blanda, sin tendencia a deshacerse; sin unidades aplastadas, rotas, manchadas o cualquier otro defecto. No presentarán marcas visibles de retoques en la superficie.
   El líquido azucarado de cobertura, después de estabilizado, deberá tener como mínimo 18° Brix.
   En el tarro IRAM Nº 100, será 16 el número de mitades o de 72 el número de tajadas. En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades;

c) Comunes: comprende a las frutas no excesivamente duras ni demasiado blandas, que pueden tener una coloración ligeramente rosada. Se admite en un mismo envase hasta el 20 % de las piezas con manchas de sol o imperfecciones, siempre que no exista descomposición de los tejidos y que las manchas no cubran más del 20 % de la superficie de cada unidad. La fruta podrá ser retocada pero no en tal grado que destruya la forma normal de la pieza.
   El líquido azucarado de cobertura, después de estabilizado, presentará como mínimo 15° Brix.
   En el tarro IRAM Nº 100, se admitirán hasta 21 mitades o 120 tajadas. En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades que resulten en el tarro Nº 100.

Las frutas contenidas en un mismo envase deberán pertenecer a un mismo tipo, según corresponda.

El contenido del envase IRAM Nº 100 será de 850 g y el peso de fruta escurrida 510 g. Para otros envases, el peso de fruta escurrida será no menor del 60 % del peso total.

En la rotulación deberá consignarse el peso neto incluido el líquido y el peso de peras escurridas.

Este producto se rotulará "Peras" y a continuación, formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el tipo y grado de selección.

Artículo 958. — Con el nombre de "Frutillas o Fresas en conserva", se entiende el preparado con el fruto del Fragaria Spp., enteras, sanas, limpias, de madurez adecuada, libres de pedúnculos, cáliz u otras partes del vegetal; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; de olor y sabor característico y sin olores ni sabores extraños; con o sin el agregado de ácido cítrico, tártrico, málico, láctico; con o sin el agregado de colorantes de uso permitido; envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en recipientes bromatológicamente aptos, herméticos y esterilizados industrialmente.

Se admiten dos grados de selección:

a) Elegidos: corresponde a las frutillas que en un mismo recipiente sean de tamaño uniforme, de una misma variedad y no se admiten piezas aplastadas, ni deshechas, ni unidades con marcas o retoques.
   El medio de cobertura azucarado deberá presentar, después de estabilizado, no menos de 24° Brix;

b) Común: corresponde a las frutillas que en un mismo envase sean de tamaño razonablemente uniforme, de modo tal que entre la unidad mayor y la menor no exista una diferencia en su menor diámetro (medido de lado a lado, por la parte central) de 5 mm. No se admitirán unidades aplastadas ni deshechas.
   Hasta el 20 % de unidades de un mismo envase pueden presentar marcas visibles de retoque, siempre que éste no altere sustancialmente la forma natural del fruto.
   El medio de cobertura azucarado deberá presentar, después de estabilizado, no menos de 20° Brix.

Para los dos grados de selección, el peso del producto escurrido para envase IRAM Nº 100 será no menor de 300 g y el total 850 g.

El envase Nº 40 deberá contener 300 g de contenido total y 150 g de fruta escurrida. El envase IRAM Nº 22, un contenido total de 150 g y 75 g de fruta escurrida.

Este producto se rotulará: "Frutillas o Fresas", indicando con letras de un mismo tipo, realce y visibilidad, el grado de selección y formando una sola frase con el nombre. Además, si se hubieren colorado, se indicará en forma bien visible "con colorante autorizado".

En el rótulo se consignará el peso neto incluido el líquido y el peso neto de frutillas.

Artículo 959. — Se entiende por "Damascos o Albaricoques en conserva", la conserva elaborada con los frutos del Prunus armeniaca L., frescos, sanos, limpios, maduros, partidos en mitades, siguiendo la sutura natural, pelados o no, libres de carozo, de color amarillo pálido o rosado, amarillo verdoso claro, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.

El líquido azucarado de cobertura será claro, de color ligeramente amarillento o rosado, quedando admitida una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

Se establecen dos grados de selección:

a) Elegidos: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme. No se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto.
   El líquido de cobertura, después de estabilizado, presentará como mínimo 22° Brix.
   El número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM Nº 100, será de 30 mitades y de 20 mitades en el tarro IRAM Nº 40.
   Para envases menores, se conservará la misma relación de volumen a número de unidades que para el tarro Nº 40, redondeando en los envases mayores o menores del Nº 40 al número entero más próximo;

b) Común: los damascos contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia no dura ni blanda. Se admitirá en cada envase hasta el 10 % de piezas aplastadas, rotas o manchadas. Además se admitirá otro 10 % en cada envase con otros defectos.
   En el tarro IRAM Nº 100, el número de unidades de fruta no será mayor de 40 mitades y en los tarros IRAM Nº 40, el contenido de mitades de damasco no será superior a 25. El líquido de cobertura, después de estabilizado, presentará no menos de 16° Brix.

El contenido de damascos será:

En envase IRAM Nº 100 de 860 g y el de fruta escurrida de 400 g.

En los demás envases se mantendrá la proporción del 47 % de fruta escurrida. En la rotulación deberá consignarse el peso neto incluido el líquido y el peso neto de los damascos escurridos. Este producto se rotulará: "Damascos o Albaricoques", indicando el grado de selección a continuación del nombre del producto y formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

Artículo 960. — Se entiende por "Ciruelas en conserva", la conserva elaborada con los frutos del Prunus doméstica y sus distintas variedades, frescas, sanas, limpias, maduras, enteras o en mitades, peladas o no, con o sin carozo, de consistencia firme, sin tendencia a deshacerse, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizados industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

Clasificación: se clasificarán en los siguientes tipos: "Enteras peladas"; "Enteras con piel"; "En mitades peladas"; "En mitades con piel".

Selección: Para cualquiera de los tipos se establecen dos grados de selección: "Elegidas" y "Comunes".

a) Elegidas: Las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas, recortadas, con piel desprendida o que presenten cualquier otro tipo de defectos.
   El líquido de cobertura, después de estabilizado, deberá presentar como mínimo 24° Brix.

b) Comunes: Las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá en cada envase un 10 o/o del total de unidades contenidas, aplastadas, rotas, manchadas, o cualquier otro tipo de defectos.

Cuando se trate de ciruelas peladas, éstas podrán ser retocadas. El líquido azucarado de cobertura deberá tener como mínimo 18º Brix después de estabilizado.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo tipo según corresponda; serán de sabor y olor normales, sin olores ni sabores extraños.

El contenido neto de ciruelas de cada envase no será menor del 60 % del contenido total. En el rótulo deberá consignarse el peso neto del contenido incluído el líquido y el peso neto de ciruelas.

Este producto se rotulará: "Ciruelas" y formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el grado de selección y el tipo de frutos.

Artículo 961. — Se entiende por "Ananás en conserva", la conserva elaborada con las partes del fruto de Ananás Sativus L., Ananás Comosus L', de color ambarino brillante, desprovisto de su cilindro central (núcleo), de consistencia firme, ni dura ni blanda, sin tendencia a deshacerse; envasados con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizados industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta:

Clasificación: se clasificarán en tres tipos: (a) En rodajas: que comprende a los ananás cortados transversalmente en rodajas de espesor uniforme de un mínimo de ocho (8) mm. y un máximo de veinte (20) mm. — (b) En medias rodajas: que corresponde a las anteriores cortadas diametralmente en mitades. — (c) En trozos: que comprende a las rodajas que han sido cortadas en porciones cuneiformes de tamaño similar y la menor dimensión de los trozos no será superior a cinco (5) mm.

Selección: Se establecen los siguientes tipos:

Elegidos: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para el tipo en trozos.

Caracteres de selección:

El grado elegido: comprende a los ananás maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas, con puntos negros en los bordes o cualquier otro tipo de defectos ni retoques visibles.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener como mínimo 24º Brix.

El grado común: comprende a los ananás razonablemente maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá hasta dos puntos negros en los bordes en el 50 por ciento de las piezas contenidas en un mismo envase cuando se trate de rodajas y un punto negro en el 50 % de las piezas del envase cuando se trate de medias rodajas.

Las piezas podrán ser retocadas pero no de tal modo que se altere la forma normal de las mismas.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener como mínimo 20º Brix.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo tipo y variedad botánica. Tendrán olor y sabor normales y estarán libres de olores y sabores extraños.

El contenido neto de ananás de cada envase no será menor de 426 g. para el envase IRAM Nº 100 y el contenido total incluído el líquido será no menor de 850 gramos. Para otros envases será el 50 % del peso del contenido total.

Este producto se rotulará "Ananás", indicando el tipo y grado de selección formando una sola frase con la denominación, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

Además se indicará el peso neto del contenido incluído el líquido y el peso de fruta escurrida.

Artículo 962. — Se entiende por "Manzanas en conserva", a la elaborada con los frutos pelados de Pyrus malus L. libres de pedúnculos, cáliz, semillas, corazón y haces vasculares centrales, cortadas en mitades, tajadas, rodajas o en trozos envasadas en una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las frutas en un mismo envase serán de color blanco o ligeramente ambarino, de la misma variedad, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme, no dura y sin tendencia a deshacerse; el olor y sabor será el característico del producto; sin sabores ni olores extraños, excepción hecha de agregarse sustancias aromáticas permitidas, en cuyo caso deberá declararse en el rótulo.

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales del procesado, en particular para la fruta muy subdividida (tajadas, rodajas, trozos).

Las manzanas en conserva no deberán presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, así como tampoco cualquier sustancia o cuerpo extraño.

Tipos: para esta conserva se admiten cuatro tipos:

a) En mitades: Comprende a los frutos definidos y fraccionados en mitades simétricas por un plano que pase por su eje de simetría.
b) En tajadas: Comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, debiendo formar entre sí un ángulo no menor de 30º;
c) En rodajas; Comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, fraccionadas en forma circular y cuyo centro será extraído con un sacabocado y tendrán un espesor de no menos de 9 mm. ni más de 15 mm.;
d) En trozos: Comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en trozos razonablemente uniformes, debiendo ser las dimensiones de cada trozo razonablemente iguales para responder a un cuerpo geométrico regular y la menor dimensión no será inferior a 8 mm. Dentro de un mismo envase no se admitirá más del 10 o/o del contenido neto de fruta en trozos con una medida inferior a 8 mm. Este tipo de presentación corresponderá al grado de selección "común".

Se admiten para los tipos: en mitades, en tajadas y en rodajas, dos grados de selección:

a) Elegidas: Las frutas correspondientes a este grado de selección serán bien maduras; el color y tamaño de las unidades de un mismo envase será uniforme; de consistencia firme, no dura y sin tendencia a deshacerse; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto; no habrá marcas visibles de retoques en la superficie; corresponderán a un solo tipo (mitades, tajadas o rodajas).
El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24º Brix.
b) Común: Las manzanas no serán duras ni blandas: en un mismo envase, el producto presentará color y tamaño razonablemente uniforme. Para el tipo en mitades se admite hasta un 20 % en cada envase, de manchadas de sol siempre que las manchas no cubran más del 20 % de la superficie de cada unidad manchada.
Las frutas divididas en cada envase corresponderán a un solo tipo.
El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 18º Brix.

Para todos los tipos y grados de selección el contenido del tarro IRAM Nº 100 incluído el líquido de cobertura, no será menor de 850 gramos y el peso neto de fruta escurrida no menor de 500 gramos. Para envases mayores o menores se respetará la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: "Manzanas" y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el tipo y grado de selección. Si se hubiere agregado sustancias sápido-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles. Se hará constar en el rótulo el peso neto incluído el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 963. — Se entiende por "Cerezas en conserva", los frutos del Prunus copuli Ca. envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos, en un líquido con edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y posteriormente esterilizado industrialmente.

Las cerezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos. Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse. Estarán libres de restos vegetales extraños al fruto, de carozos sueltos, así como también de cualquier otro cuerpo o sustancia extraña. El color, olor y sabor será el propio de la fruta madura, y sólo se admitirá el agregado de esencias autorizadas a condición de ser declaradas en el rótulo.

Se admiten dos tipos y en cada tipo, dos grados de selección.

a) Tipo enteras con carozo
Elegidas: las cerezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 20 mm.
Los frutos estarán libres de cualquier mancha o daño.
El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24º Brix.
Comunes: las cerezas de un mismo envase tendrán el color y tamaño razonablemente uniforme; el diámetro de cada pieza no será menor de 15 mm., estarán razonablemente libres de manchas y no existirán piezas retocadas.
El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración mínima de 20º Brix.
b) Tipo descarozadas: en este tipo se admite la rotura natural por el descarozado.
Elegidas: presentarán las mismas características que corresponden al tipo enteras con carozo y la rotura del descarozado no será mayor del 30 % del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice. Se admite hasta el 1 % de piezas con carozo.
Comunes: presentarán las mismas características que corresponden al tipo enteras con carozo y la rotura producida por el descarozado no será mayor del 50 % del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice.
Se admite la presencia de algunas piezas retocadas y hasta el 3 % de piezas con carozos.

El contenido neto incluído el líquido será de 850 gramos para el tarro IRAM número 100 y el peso neto de fruta escurrida será no menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá conservarse la misma relación.

Este producto se rotulará: "Cerezas" y a continuación formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el tipo de cerezas y grado de selección.

Además, el peso neto y el peso de fruta escurrida. Si se hubieren agregado sustancias sápido-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visible.

Artículo 964. — Se entiende por "Guindas en conserva", la elaborada con el fruto del Prunus cerasus L. envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos adheridos, maduros, sanos y limpios, sin piezas deshechas, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y tratado luego por el calor en forma adecuada para evitar su alteración.

Las guindas de un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos. Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse. Estarán libres de restos vegetales y de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño. El color, olor y sabor, serán los propios del fruto maduro y sólo se admitirá el agregado de esencias permitidos a condición de ser declarada en el rótulo.

Se admiten dos tipos y en cada tipo, dos grados de selección:

a) Tipo enteras con carozo
Elegidas: Las piezas de un mismo envase estarán libres de toda mancha o daño; serán de color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 6 mm. No se admiten piezas retocadas.
El líquido de cobertura azucarado presentará después de estabilizado una concentración no menor de 24º Brix.
Comunes: Las guindas estarán razonablemente libres de manchas; el color y tamaño será razonablemente uniforme, pudiendo presentarse levemente descoloridas; el diámetro de cada pieza no será menor de 6 mm. y no se presentarán piezas retocadas.
El líquido azucarado de cobertura tendrá después de estabilizado una concentración no menor de 20º Brix.
b) Tipo descarozadas: en este tipo se admite la rotura natural producida por el descarozado.
Elegidas: responderán a las mismas características que las enteras con carozo. La rotura producida por el descarozado no será mayor del 30 % de la longitud del fruto entero, medidas desde la base del pedúnculo al ápice. No se admiten piezas retocadas y puede existir hasta el 1 % de piezas con carozo.
Comunes: en este grado deberán respetarse las características del mismo grado en el tipo de enteras con carozo. Se admitirá la rotura producida por el descarozado en una longitud no mayor del 50 % del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice. Podrán presentarse algunas piezas retocadas y hasta un 3 % de piezas con carozo.

El contenido neto incluído el líquido en un tarro IRAM Nº 100 será de 850 gramos y el peso neto de fruto escurrida no será menor de 500 gramos. Para envases mayores o menores deberá guardarse la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: "Guindas" y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el tipo y grado de selección.

Si se hubiere agregado sustancias sápido-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación, con letras de tamaño y tinte bien visibles. Se hará constar además el peso neto incluído el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 965. — Se entiende por "Uvas en conserva", la elaborada con los frutos de la Vitis vinífera L., sanos, limpios, libres de pedicelo, hojas u otros vegetales, envasadas con una solución de edulcorantes, nutritivos o (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las uvas de un mismo envase presentarán color uniforme, tendrán el olor y sabor característico de la variedad. Estarán libres de restos vegetales, semillas sueltas, así como de cualquier otro cuerpo o sustancia extrañas. Los frutos serán maduros y el contenido de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad botánica y el líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos normales durante el proceso de elaboración. Los frutos no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Para esta conserva se admite un solo tipo y dos grados de selección:

a) grado de selección Elegidos: Los frutos de un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un cuarto del diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.
El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 22º Brix.
b) grado de selección Común: Los frutos correspondientes a este grado de selección contenidas en un mismo envase, serán de tamaño relativamente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un medio del diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.
El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 18º Brix.

El contenido de frutas de cada envase no será menor de 430 g. y el contenido neto total 850 para tarro IRAM Nº 100.

Este producto se rotulará: "Uvas", y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el grado de selección. Además, debe figurar en lugar bien visible el peso neto incluído el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 966. — Se entiende por "Conserva de Higos", la conserva elaborada con los frutos del Ficus carica L. frescos, sanos, limpios, enteros, pelados o no, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los higos dentro de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad botánica; deberán tener color y tamaño uniforme; el olor y sabor característico, sin olor, ni sabores extraños; deben estar libres de marcas producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; no podrán contener ningún cuerpo ni sustancia extraña (aromas, colorantes, etc.). No habrá piezas retocadas y/o aplastadas; serán de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales del fruto durante el proceso de elaboración. Sólo se admite un líquido oscurecido para los tipos de higos negros.

Se admite para este producto dos tipos y un solo grado de selección "Elegido".

Tipo: Higos negros: que corresponde a los frutos cuya piel tiene colores oscuros, violáceos.

Tipo: Higos blancos: que corresponde a los frutos cuya piel tiene una coloración amarillenta o verde.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 30° Brix.

El contenido en peso de fruta de cada envase no será menor de 500 g. y el contenido neto total de 850 g. para tarro IRAM Nº 100.

Este producto se rotulará: "Higos", y a continuación y formando una sola línea con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se incluirá el tipo (negros o blancos); además, el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 967. — Se entiende por "Membrillos en conserva", la elaborada con el fruto del Cydonia vulgaris Pers., maduros, pelados, sin semillas, a los que se ha eliminado el corazón duro, los haces vasculares centrales, el pedúnculo y el cáliz, fraccionados en mitades, tajadas, rodajas o en trozos, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los membrillos serán de color blanquecino o ligeramente rosado uniforme. Las piezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse. El color y sabor serán los propios de este producto sin olores ni sabores extraños, salvo el caso de agregarse sustancias ácido-aromáticas permitidas.

No deberán presentar signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos; deberán estar libres de cuerpos o sustancias extrañas y no se admitirán unidades aplastadas, rotas o desintegradas.

El líquido azucarado de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el procesado.

Según la forma de presentación se admiten los siguientes tipos:

a) en mitades: comprende a los membrillos cortados en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por el eje de simetría;

b) en tajadas: comprende a los membrillos cortados en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen a dicho eje, formando entre sí un ángulo no menor de 30°;

c) en rodajas: comprende a los membrillos fraccionados de tal manera que tienen la forma de un anillo circular cuyo centro ha sido extraído con un sacabocado y cuyo espesor no será menor de 8 mm. ni mayor de 15 mm.;

d) en trozos: comprende a los membrillos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser las tres dimensiones de cada trozo razonablemente iguales debiendo responder a un cuerpo geométrico regular y la menor de las dimensiones no podrá ser inferior a 8 mm. Dentro de un mismo envase no podrán presentarse piezas en más del 10 % en peso que tengan su medida más corta inferior a 8 mm. Para este tipo no existe grado de selección y el líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 15° Brix.

Esta conserva ya sea en mitades, tajadas o rodajas, admite dos grados de selección:

a) Elegidos: la fruta será bien madura, y el contenido de un mismo envase tendrá color y tamaño uniforme; la consistencia no será dura ni demasiado blanda, sin tendencia a deshacerse.

No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, ni habrá marcas visibles de retoques en la superficie de las piezas. Serán de un mismo tipo.

El líquido de cobertura después de estabilizado presentará una concentración en azúcares no menor de 30° Brix.

b) Común: la conserva correspondiente a este grado no presentará fragmentos de fruta dura ni demasiado blanda y el contenido de un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme. Se admite hasta el 20 por ciento de mitades con manchas de sol, golpes, etc. siempre que no existan signos de descomposición de tejidos y que las manchas no cubran más del 20 % de la superficie de cada unidad manchada. La fruta podrá haber sido retocada y serán de un mismo tipo.

El líquido azucarado de cobertura presentará después de estabilizado una concentración no menor de 20° Brix.

El contenido neto incluido el líquido en el tarro IRAM Nº 100 será de 850 g. y el peso de fruta escurrida será no menor de 500 g.

Para envases mayores o menores se mantendrá la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: "Membrillo" y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el tipo (mitades, rodajas, etc.) y el grado de selección. Si se hubiere agregado sustancias ácido-aromáticas permitidas, deberán declararse en el rótulo inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres y tintes bien visibles.

En el rótulo se hará constar el peso neto y el peso de fruta escurrida.

Artículo 968. — Se entiende por "Frambuesas en conserva" al producto elaborado con los frutos de las variedades que se ajusten a las características del género Rubus envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, o sus mezclas) con o sin la adición del ácido cítrico, tártrico, málico, láctico en cantidad tecnológicamente adecuada, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las frambuesas estarán maduras, sanas, limpias enteras; tendrán una textura razonablemente uniforme, de consistencia firme sin ser excesiva ni demasiado blandas. Tendrán olor y sabor normales y estarán exentas de cualquier olor y sabor extraño. No contendrá unidades aplastadas o rotas, así como tampoco hojas, pedúnculos, cálices o cualquier otra sustancia o cuerpo ajeno al producto. No presentará unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.

El medio líquido azucarado de cobertura presentará después de estabilizado una concentración no menor de 22° Brix.

El peso mínimo de frambuesas escurridas no será menor del 40 % del peso de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: "Frambuesas" y se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso escurrido.

Artículo 969. — Se entiende por "Ensalada de frutas", el producto elaborado con una mezcla de frutas fraccionadas, sin carozo (exceptuadas las cerezas), maduras, sanas, limpias, peladas o no.

No deberán presentar alteraciones producidas por microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico y estarán libres de sustancias extrañas. Envasadas en un recipiente bromatológicamente apto y que resista sin sufrir ningún deterioro el proceso industrial; con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las especies presentes serán de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse:

a) Los duraznos serán de la variedad pavía amarilla.

Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical central del fruto. Desprovistos de carozo, pelados, libres de manchas y sólo podrán presentar leves retoques. Tendrán un diámetro mínimo de 50 mm. y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada será no menor de 30° ni mayor de 90°.

b) Los damascos serán de color amarillo-rosado o amarillo-verdoso, libres de carozo y manchas (permitiéndose sólo las conocidas como pecas).

Se presentarán en mitades obtenidas al cortar el fruto siguiendo la sutura natural.

No se admitirá más de 20 % del peso total de esta fruta de unidades aplastadas o rotas.

c) Los ananás estarán perfectamente pelados, sin núcleo central y libre de manchas. Se presentarán cortados en rodajas fraccionadas en piezas cuneiformes con un espesor mínimo de 8 mm. y un máximo de 20 mm. y una longitud de arco no menor de 5 mm.

d) Las cerezas se presentarán enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos y manchas. Podrán colorarse con colorantes autorizados.

No se admitirán trozos pero podrán presentar heridas provenientes del descarozado. Las cerezas podrán ser frescas, al "marraschino" o confitadas y la coloración artificial con eritrosina.

e) Las peras serán de pulpa blanca o ligeramente ambarina; peladas, desprovistas de semillas, corazón duro, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices.

Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical central, con una longitud mínima de 50 mm. y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada será no menor de 30° ni mayor de 90°.

El líquido azucarado que acompañe a las frutas deberá ser incoloro, admitiéndose una ligera turbiedad debida a los desprendimientos naturales de la fruta.

Después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 22 g. de azúcares por 100 g. de líquido.

Presentará una acidez no mayor de 0,8 por ciento expresada en ácido málico y un pH entre 3.4 a 3.9.

No contendrá sustancias conservantes ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas para las tolerancias admitidas.

El por ciento de cada una de las frutas con respecto al peso total de fruta escurrida, deberá responder a los valores siguientes:

Duraznos	23 a 46 %
Peras	19 a 38 %
Damascos	15 a 30 %
Ananás	8 a 16 %
Cerezas	3 a 8 %

Las proporciones entre las frutas serán tales que, dividiendo el contenido de un tarro IRAM Nº 100 en cinco porciones de 200 g. cada una contenga, no menos de una pieza de cada fruta, con excepción del producto en el que las cerezas se presenten en mitades, en cuyo caso cada porción deberán contener no menos de dos mitades.

No podrá denominarse: "Ensalada de frutas" a ningún producto que tenga otras especies de frutas que no sean las exigidas.

El conjunto de frutas y líquido azucarado deberá cumplir con los siguientes contenidos metálicos:

Cobre	máximo:	10 p.p.m
Arsénico	„	0.1 p.p.m
Plomo	„	2.0 p.p.m
Estaño	„	100.0 p.p.m

El contenido del tarro IRAM Nº 100 será no menor de 850 g. y el peso de fruta escurrida no menor de 510 gramos.

Para envases mayores o menores se mantendrá la misma relación de peso total a peso escurrido.

Este producto se rotulará: "Ensalada de frutas", haciendo constar en el rótulo el peso total y el de fruta escurrida.

Artículo 970. — Se entiende por "Coctel de frutas", la conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta que respondan a algún cuerpo regular con o sin frutos enteros, con o sin semilla, maduros, sanos, limpios, envasados en un recipiente adecuado con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las frutas presentes en esta conserva, deberán ser de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse:

Los ananás deberán ser perfectamente pelados, sin núcleo y libres de manchas.

Se presentarán cortados en piezas cuya forma responda a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm. y un máximo de 18 mm. Si se presenta en forma cuneiforme la longitud del arco correspondiente al núcleo tendrá un mínimo de 5 mm. y su espesor no menor de 8 mm.

Las cerezas, podrán presentarse enteras o en mitades, con o sin carozo en el primer caso y sin carozo en el segundo. Deberán estar libres de pedúnculos y manchas. Podrán colorarse con colorantes autorizados (eritrosina), ser "al marraschino" o confitadas.

Los duraznos, serán de la variedad pavías amarillos. Estarán pelados, sin carozo y libres de manchas, permitiéndose leves retoques. Se presentarán cortados en piezas cuya forma deberá responder a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.).

Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y un máximo de 18 mm.

Las manzanas, serán de pulpa blanca, peladas, desprovistas de semillas, corazones, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices. Se presentarán cortadas en piezas cuya forma deberá responder a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámides, etc.).

Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm. y un máximo de 18 mm.

Las peras, serán de pulpa blanca o ligeramente ámbar; peladas; sin semillas, corazones duros, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices. Se presentarán en piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.).

Las dimensiones de cada pieza tendrán como mínimo 8 mm y como máximo 18 mm.

Las uvas, serán de variedades blancas, sin semillas; estarán libres de pedicelo y manchas. Se presentarán enteras.

El líquido azucarado que acompaña al coctel de frutas deberá ser incoloro y podrá presentar una leve turbiedad debido a desprendimientos naturales de la fruta.

Presentará una acidez expresada en ácido málico no superior a 0,8 por ciento y un pH comprendido entre pH 3.4 a 4.9.

No contendrá sustancias conservantes ni residuos de plaguicidas en cantidad superior a las tolerancias admitidas.

Las frutas no deberán presentar alteraciones producidas por microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico y estarán libres de sustancias extrañas tales como hojas, tierra, insectos, etc.

Las proporciones entre las frutas serán tales que, dividiendo el contenido de un tarro IRAM Nº 100 en cinco porciones de 200 g. cada una contenga no menos de una pieza de cada fruta, con excepción del producto en el que las cerezas se presenten en mitades, en cuyo caso cada porción deberá contener no menos de dos de esas mitades.

No podrá denominarse Coctel de frutas a otros productos que contengan especies diferentes a las indicadas anteriormente.

El coctel de frutas se clasificará en dos grados de selección:

a) Elegido: Comprende al que respondiendo a las exigencias generales establecidas, presente un contenido de frutas escurridas no menor al 60 % en peso del contenido total, que en el envase IRAM Nº 100, no será menor de 850 g. Las especies de frutas que lo componen deberán estar presentes en los siguientes valores porcentuales:

Durazno	30 a 50 por ciento
Uva	6 a 20 por ciento
Ananás	6 a 16 por ciento
Cereza	2 a 16 por ciento
Pera o la mezcla de pera y manzana	25 a 45 por ciento

La relación de manzana a pera en la mezcla, no deberá ser mayor de 0,8.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado tendrá una concentración no menor de 22 % de azúcares por cien de líquido.

b) Común: Comprende al que respondiendo a las exigencias generales establecidas, presente un contenido de frutas escurridas no menor del 60 % en peso del contenido total, que para el envase IRAM Nº 100, será no menor de 850 g. Las especies de frutas que lo componen deberán estar presentes en las porciones porcentuales en peso sobre fruta total, siguientes:

Duraznos	30 a 50 por ciento
Uva, ananá y cereza o dos de estas especies	14 a 43 por ciento
Pera o la mezcla de pera y manzana	25 a 45 por ciento

La relación de manzana a pera en la mezcla, no deberá ser mayor de 0,8.

Los porcentajes de uva, ananá y cereza en el coctel de frutas de grado común, deberán ser:

Uva	6 a 20 por ciento
Ananá	6 a 16 por ciento
Cereza	2 a 6 por ciento

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado, tendrá una concentración no menor de 18 por ciento de azúcares en 100 de líquido.

El coctel de frutas deberá cumplir (conjunto de frutas y líquido), con los siguientes requisitos máximos de metales que se indiquen:

Cobre	máximo	10 p.p.m
Arsénico	máximo	0,1 p.p.m.
Plomo	máximo	2,0 p.p.m
Estaño	máximo	100,0 p.p.m

Este producto se rotulará: Cóctel de frutas. Debajo y con letras de un tamaño no menor al 40 % de las del nombre del producto, el grado de selección. Se hará constar en el rótulo el contenido total y el contenido neto de frutas.

Artículo 971. — En las conservas de frutas además de los edulcorantes nutritivos mencionados en cada caso, se admite el empleo de jarabe de glucosa con un contenido máximo de 40 ppm. de anhídrido sulfuroso total.

ENCURTIDOS O PICKLES

Artículo 972. — Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entiende los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera son conservados en vinagre y sal, con o sin adición de condimentos, con o sin la adición de cúrcuma, con o sin la adición de azúcar, o de haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales.

Artículo 973. — Todos los encurtidos o pickles, deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Ser preparados con frutas u hortalizas frescas, sanas, limpias y en su debida madurez, enteras o cortadas, libre de alteraciones; de color característico y textura firme, con las siguientes particularidades: las zanahorias, despuntadas y peladas, los nabos pelados; las cebollas, despuntadas y peladas; los ajíes, enteros y con pedúnculos no mayores de 3 cm. de longitud; las coliflores, sus tallitos y pellas; los pimientos, sin pelar, enteros, no excediendo su diámetro superior de 4 cm., en tiras o en trozos de forma regular.

b) No deberán contener bióxido de azufre aun cuando las materias primeras empleadas en su elaboración hubieren sido blanqueadas con bióxido de azufre, sulfitos, bisulfitos, metabisulfitos o similares.

c) El líquido de cobertura presentará una acidez no menor de dos (2) por ciento calculada en ácido acético, un pH no mayor de pH 3,5 y una concentración no menor de 2,5 por ciento ni mayor de 6 por ciento de cloruro de sodio. Se exceptúan en estas exigencias los encurtidos que se presenten esterilizados en su envase herméticamente cerrado.

d) No deberán contener ni el líquido de cobertura ni las partes sólidas de frutos y hortalizas una cantidad de cobre superior a 0,003 por ciento.

e) Queda permitida la adición al líquido de cobertura de hasta 600 ppm. de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o potasio.

f) **Contenido:** En todos los envases el contenido neto deberá ser no menor del 60 % en peso del contenido total.

Clasificación - Tipos

Artículo 974. — Los pickles se envasarán en los siguientes tipos. Pickles de Hortalizas de una sola Especie y Pickles Mixtos.

1) **Pickles de Hortalizas de una sola especie:** Los Pickles o Encurtidos de una sola especie, se identificarán con el nombre de la especie envasada, tales como: Pepinos, pepinillos, cebollas, cebollitas, chauchas, coliflores, tomates verdes, zanahorias, remolachas, apios, hinojos, etc.

2) **Pickles Mixtos:** Son aquellos que están compuestos por la mezcla de varias verduras mencionadas en los pickles de hortalizas de una sola especie. En este caso deberán contener como mínimo 6 (seis) especies. Cuando contengan zanahorias y nabos, las zanahorias estarán presentes en proporción no mayor del 30 % (treinta por ciento) y los nabos no podrán exceder del 15 % (quince por ciento) en peso del total. En el caso de estar presentes aceitunas, éstas deberán cumplir con la norma de Calidad Extra, excepto cloruro de sodio y acidez, que corresponderán a la de los pickles.

Grados de Selección

Artículo 975. — Habrá dos grados de selección: Pickles comunes y Pickles seleccionados:

1) **Pickles comunes:** En este caso deberán mantener las proporciones establecidas para Pickles Mixtos.

2) **Pickles seleccionados:** Son denominados los pickles elaborados con las mismas características que los anteriores, pudiendo contener hasta 4 (cuatro) de las siguientes verduras como máximo: pellas de coliflor, pepinitos enteros no mayores de 6 cm. de largo, cebollitas de la reina no mayores de 3 cm. (tres centímetros) de diámetro y pimientos.

Artículo 976. — Se entiende por Chucrut, Repollo ácido, Col ácida, Col agria, el producto preparado por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades hortícolas de repollo blanco y duro (Brassica Oleracea), limpios, sanos, con o sin condimentos.

Este producto se presentará en buen estado de conservación, con un contenido en cloruro de sodio no menor de 2 % ni mayor de 3,5 %; con una acidez expresada en ácido láctico no inferior de 1 %; y un pH no mayor de 4,1; de color blanco amarillento.

Si se presenta en envases cerrados herméticamente, deberán someterse al proceso de esterilización industrial.

Si se presenta en recipientes no herméticos, el cierre será tal que no permita la contaminación; deberá conservarse en lugares frescos, tapados, cambiándose cada vez el líquido de cobertura por una salmuera previamente hervida.

El contenido en mohos por método de Howard-Stephenson no será superior a 60 campos positivos.

El contenido del tarro IRAM Nº 100 será no menor de 830 gramos en total y el peso neto de chucrut será no menor de 600 g. Para otros envases, se mantendrá la misma relación de tamaño a peso total y a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Chucrut, y cuando sea condimentado en forma especial se hará constar a continuación del nombre del producto. Además se hará constar el peso del repollo escurrido.

Artículo 977. — Con el nombre de Chutney, se entiende el encurtido elaborado con diversas hortalizas y frutas, adobado con una salsa hecha con vinagre de malta, manzanas ácidas, azúcares, jenjibre y mostaza.

Artículo 978. — Con el nombre de Chow-Chow de tomates, se entiende el producto elaborado por cocción en vinagre antes de su envasado, de una mezcla de tomates, cebolla, pimientos, azúcar y sal.

Artículo 979. — Con el nombre de Picadilli se entiende el encurtido elaborado con diversas hortalizas y vinagre sazonado con mostaza, cúrcuma o polvos curry.

Artículo 980. — Con la denominación genérica de Hortalizas en Vinagre (ajíes, pepinos, pepinillos, cebollitas, berenjenas, coliflor, zanahorias, etc. o sus mezclas), se entiende la conserva elaborada colocando estas hortalizas crudas o cocidas, enteras o fraccionadas, en vinagre y sal, con o sin condimentos autorizados. Presentará el líquido de cobertura un pH no mayor de pH 4,5 y cloruros en cloruro de sodio no menor de 2,5 %.

Artículo 981. — Con la denominación de Pepinos agrios, se entiende el producto elaborado por fermentación láctica del pepino, (fruto del Cucumis sativus L. y sus variedades), con 2 a 3 por ciento de sal y condimento; con o sin azúcar. Este producto se presentará en buen estado de conservación, de consistencia firme, semiduros, enteros y con una acidez expresada en ácido láctico no menor de uno (1) por ciento.

Cuando no se expenda en envases cerrados las tinas o bordelesas deberán mantenerse cubiertas, en lugares adecuados, cambiándose cada vez el líquido de cobertura por una salmuera hervida.

XII - BEBIDAS HIDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

Artículo 982. — Con la denominación de agua potable, se entiende la que es apta para la alimentación y usos domésticos. Debe ser incolora, inodora, límpida, transparente, de sabor agradable, aireada y para su calificación se tendrá en cuenta el agua normal de la zona. Al examen químico: podrá contener hasta 1.500 miligramos de sales totales (residuo seco) por litro. No debe contener más de: 5ppm. de cinc; 1,2 ppm. de flúor; 0,5 ppm. de plomo y vanadio; 0,3 ppm. de hierro; 0,2 ppm. de arsénico, cobre y manganeso; 1 ppm. de fósforo en P_2O_5. La dureza expresada en carbonato de calcio no mayor de 250 ppm. Al examen bacteriológico no acusará la presencia de bacterias patógenas; la relación entre el recuento en placas de gelatina a 22°C y de agar a 37°C será de 10 o más a 1 y sólo podrá contener no más de 2 bacterias coliformes (en conjunto) en 100 mililitros y ausencia de colifecal.

Las aguas corrientes de abastecimiento público además de cumplir con las exigencias anteriores no deberán contener más de 0,2 ppm. de cloro activo y un pH no inferior a 6,8.

Como excepción, se admitirá como agua potable mediocre o de regular calidad, las normales de determinadas zonas, de sabor salino pronunciado y que por su dureza presenten inconvenientes para uso doméstico, siempre que respondan a las exigencias ya enunciadas y que su contenido salino total (residuo seco) no exceda de tres gramos por mil y el flúor no pase de 1,5 ppm.

Queda permitida la eliminación del exceso de flúor y el ablandamiento del agua en las zonas donde las aguas los contengan en exceso.

Artículo 983. — Con la denominación de Agua Gasificada, Soda, Agua carbónica, Agua carbonatada, Soda Water, Agua Seltz, Agua gaseosa, se entiende el agua química y bacteriológicamente potable saturada con bióxido de carbono y en los envases que contengan dicho producto, el gas carbónico estará a una presión no menor de 1,5 atmósferas a 21°C.

Artículo 984. — Queda expresamente prohibido expender con la denominación de polvos o granulados para agua carbónica o similares, las mezclas de distintos componentes que al disolverse en el agua liberen gas carbónico.

Aguas Minerales

Artículo 985. — Con la denominación de Agua Mineral o Agua mineral de mesa, se entiende el agua de bebida de origen profundo o endógeno que surge sin contaminación alguna, captadas y envasadas convenientemente en su lugar de origen, y que respondan a los valores de cinc, arsénico, plomo y cobre establecidos para las aguas potables. El contenido en sales totales (residuo seco) no será mayor de mil miligramos por litro, admitiéndose hasta 1.500 miligramos por litro cuando la riqueza en bicarbonatos sea de 500 miligramos por litro como máximo.

Queda admitida como operación facultativa en las Aguas minerales de mesa, la eliminación de hierro, manganeso, azufre, arsénico, vanadio y flúor.

Artículo 986. — Como Agua mineral naturalmente gaseosa, se entiende la que previa decantación y regasificación eventual al envasarla, contiene la misma cantidad de gas procedente de la fuente que en el punto de emergencia.

Como Agua mineral gasificada se entiende aquella que ha sido gasificada con bióxido de carbono en el lugar de origen.

Artículo 987. — La denominación de Agua mineral queda reservada exclusivamente para las aguas naturales y no podrá emplearse para designar o distinguir soluciones salinas artificiales (Aguas mineralizadas artificialmente).

Artículo 988. — Para las denominaciones y calificaciones de las aguas minerales o aguas minerales de mesa, se tendrán en cuenta los criterios y valores límites siguientes:

1) Mineralización. Según el residuo seco a 180°C, se clasificarán en:
Oligometálicas: Cuando presente menos de 100 mg/lt.
De mineralización muy débil: Las que presenten entre 101 y 250 mg/lt.
De mineralización débil: Las que presenten entre 251 y 500 mg/lt.
De mineralización media: Las que presenten entre 501 y 1.500 mg/lt.
De mineralización fuerte: Las que presenten más de 1.500 mg/lt.

2) Termalidad. Según la temperatura que presenten al surgir, se considerarán:

Atermales	0°	a	20°C
Hipotermales	21°	a	30°C
Mesotermales	31°	a	40°C
Hipertermales	más	de	40°C

Artículo 989. — Las aguas minerales serán entregadas al comercio envasadas en su lugar de origen y en recipientes provistos de cierre que impidan toda posibilidad de falsificación o contaminación.

La gasificación artificial con bióxido de carbono debe mencionarse en el rótulo (Agua mineral gasificada).

Artículo 990. — En la marca de un agua mineral, no podrá emplearse ningún nombre de localidad, aldea o lugar que no se refiera a un agua obtenida en el lugar designado por la marca.

Artículo 991. — Cuando se indique en los rótulos o por cualquier medio de propaganda los atributos o calificaciones correspondientes a propiedades efímeras de un agua mineral (termalidad, radiactividad, etc.) se deberá exponer en forma clara y que no de lugar a confusión o engaño, que dichas propiedades corresponden al agua al surgir de la fuente y no a la que se expenda envasada.

En los rótulos o por cualquier medio de propaganda no podrá hacerse alusión a propiedades beneficiosas para la salud o a indicaciones terapéuticas.

En los rótulos podrá transcribirse el resultado del análisis físico-químico y bacteriológico con indicación del laboratorio responsable del mismo.

Artículo 992. — La presentación de los resultados de los análisis debe hacerse según las normas I S M (International Standard Measurements) con indicaciones de mg/lt., de miliequivalentes y del porcentaje de miliequivalentes.

De acuerdo a los resultados analíticos, podrá mencionarse en el rótulo la calificación que le corresponda (bicarbonatada sódica o cálcica o magnésica, etc.).

Artículo 993. — Las aguas minerales pueden utilizarse para la elaboración de bebidas sin alcohol u otros productos alimenticios, pero sin hacer mención a ninguna propiedad particular.

Artículo 994. — La elaboración de bebidas sin alcohol u otro producto alimenticio con agua mineral, sólo podrá efectuarse en el propio lugar de explotación de la fuente.

Artículo 995. — Se entiende por "Agua mineralizada artificialmente", al agua potable adicionada de sales minerales de uso permitido, gasificadas o no, y el producto obtenido debe responder a las exigencias bacteriológicas establecidas para el agua potable.

Queda prohibido designar las "Aguas mineralizadas artificialmente", con nombres correspondientes a fuentes productoras de aguas minerales naturales o a localidades donde existan éstas.

Bebidas Analcohólicas

Artículo 996. — Con la denominación de bebidas analcohólicas o sin alcohol, gasificadas o no, se entiende las soluciones acuosas de jugos de plantas, zumos de frutas, leche, suero de leche, extractos o esencias naturales de frutas, sustancias aromáticas artificiales, adicionados o no de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin el agregado de ácidos: cítrico, tartárico, fosfórico, glucónico, láctico o sus mezclas; con o sin el agregado de colorantes de uso permitido.

Artículo 997. — Las bebidas sin alcohol, aguas gasificadas y afines que se fabriquen, tengan en depósito, se exhiban o se expendan, deberán responder a las siguientes condiciones:

a) Presentar aspecto límpido, sin sedimentos, materias en suspensión o cuerpos extraños. Color, olor y sabor normales del producto. Las que no se encuentren en esas condiciones serán decomisadas en el acto.
Hacen excepción en cuanto a limpidez y sedimento, las bebidas a base de zumo de frutas o esencias naturales, las que pueden ser opalescentes y tener partículas en suspensión provenientes de los zumos de frutas, quedando absolutamente prohibido la agregación de esas partículas a los productos elaborados con esencias.

b) Las gasificadas contener el gas carbónico a una presión no menor de 1,1 atmósferas medidas a 21°C.

c) No deberán contener alcohol en proporción mayor de 0,5 por ciento en volumen

d) No deberán contener productos extraños, drogas de uso medicinal restringido, ni sustancias de uso prohibido.

e) Como agentes estabilizantes de la emulsión de los aceites esenciales, se admite el agregado de hasta 0,05 g/100 ml. de bebida terminada de aceites vegetales bromados, los que no contendrán más de 35 % de bromo combinado.

Artículo 998. — Los jarabes o extractos a emplearse en la elaboración de bebidas sin alcohol y afines, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

a) Haber sido preparadas con sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas.

b) No contener extractos aromáticos nocivos o esencias no autorizadas.

c) No contener alcohol amílico u otros alcoholes no autorizados así como tampoco ácido acético, ácidos minerales (excepto ácido fosfórico), saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas.

d) No contener drogas de uso medicinal restringido, colorantes no autorizados, edulcorantes artificiales.

e) No presentar signo de alteración, hongos ni sustancias nocivas.

Artículo 999. — Las bebidas sin alcohol gasificadas podrán contener hasta 600 mg. de ácido benzoico (o su equivalente en benzoato de sodio) por kg. o no más de 600 mg. de ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de potasio) por kilo, o sus mezclas en no más de 600 mg. por kilo de estos preservadores (calculados como ácido benzoico más ácido sórbico). El contenido en anhídrido sulfuroso total provendrá exclusivamente de los jugos o zumos concentrados o no, empleados en la elaboración.

Artículo 1.000. — Las bebidas analcohólicas no gasificadas preparadas con jugos de frutas u hortalizas podrán ser adicionadas de hasta 800 miligramos por kilogramo de ácido benzoico (o su equivalente en benzoato de sodio), o de hasta 800 mg/kg. de ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de potasio), o de una mezcla de ambos de manera tal que la suma de ácido benzoico más ácido sórbico no exceda de 800 mg/kg.

Artículo 1.001. — Con los nombres de: Naranjada, Naranja X, Jugo de Naranja y Soda, Bebida sin alcohol a base o con X % de jugo de naranjas (si se trata de otro jugo, reemplazar la denominación), se entiende únicamente la bebida sin alcohol elaborada con el jugo respectivo (naranja, limón, pomelo etc.), con o sin edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas); con o sin la esencia natural correspondiente; deberán contener no menos de 10 % de jugo o su equivalente en jugo concentrado.

Artículo 1.002. — Las bebidas preparadas mezclando jugo y/o pulpa de frutas con menos del 10 % de jugo, con esencias naturales, o las que contengan menos de 10 % de jugo, se denominarán y rotularán "Bebidas con sabor a ...." (indicar la fruta).

Artículo 1.003. — Las bebidas analcohólicas preparadas con jugos de frutas y esencias artificiales, serán consideradas como bebidas artificiales y deberán rotularse con el nombre de la fruta seguido o precedido de la palabra Artificial. Si estas bebidas se rotulan con nombre de fantasía, deberá agregarse la leyenda "Bebida artificial", impresa en el mismo color del nombre y con tipo de letra no menor de 2mm. de altura.

Artículo 1.004. — En las bebidas analcohólicas gasificadas o no, preparadas con jugos de fruta o zumos vegetales, se admite un refuerzo de su coloración natural por el agregado de sustancias colorantes de uso permitido.

Artículo 1.005. — Las bebidas analcohólicas preparadas con esencias artificiales o con esencias naturales o una mezcla, podrán colorarse con colorantes autorizados. Dichas bebidas, aun cuando estuvieren preparadas con esencias naturales serán consideradas como artificiales y si se denominaran con nombres de fantasía deberán ir precedidas o seguidas en su rotulado de la leyenda "Bebida Artificial" impresa con letras del mismo tono y de un tamaño no menor de 2 mm.

Artículo 1.006. — En las bebidas analcohólicas elaboradas a base de una determinada especie cítrica, se permite la mezcla con hasta un 10 % de jugo de otra especie cítrica, sin que sea necesario su declaración en el rótulo.

Artículo 1.007. — Si en las bebidas analcohólicas, además de uno o más jugos cítricos intervinieran jugos de especies frutales no cítricas o de especies hortícolas, en todos los casos deberá declararse en el rótulo el porciento de jugo de cada una de las especies utilizadas.

Artículo 1.008. — Las bebidas sin alcohol preparadas con frutas desintegradas, deberán declarar en el rotulado la proporción de jugo, pulpa y cáscara correspondiente a la cantidad de fruta desintegrada. En este caso se entiende que el rotulado debe efectuarse en el cuerpo del envase.

Artículo 1.009. — Se entiende por Aguas Tónicas, Soda Tónica, Indian Tonic, Tonic Water, la bebida preparada a base de extractos o esencias de limón, pomelo u otros citrus o sus mezclas, agua potable o mineral gasificada, adicionada o no de sacarosa o dextrosa; con no menos de 20 y no más de 110 miligramos por litro de sulfato neutro de quinina anhidra o su equivalente con dos moléculas de agua, o su equivalente en clorhidrato de quinina anhidra o hidratada con dos moléculas de agua.

Artículo 1.010. — Con el nombre de Ginger Ale, se entiende la bebida preparada con agua potable, jarabe de azúcar, aciduladas, extracto de jengibre soluble en agua y gas carbónico. El mismo producto elaborado con cerveza o la cerveza liviana hecha con extracto de jengibre y carbonatada se considera Ginger beer o Cerveza de jengibre.

Artículo 1.011. — Las bebidas analcohólicas que llevan la denominación Guaraná deberán contener los principios de las semillas del Paullinia cupana KUNTH o sus variedades y contener no menos de 20 miligramos de cafeína natural por 100 mililitros.

Artículo 1.012. — Queda permitida la elaboración de bebidas analcohólicas de fantasía, preparadas con productos diversos, como ser: catecú, zarzaparrilla, nuez de kola, jengibre, esencia de naranja y otros citrus, canela, macis y otros extractos autorizados, adicionados o no de otras sustancias aromáticas de uso permitido; sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, caramelo, ácidos: fosfórico, cítrico, tartárico, glucónico o sus mezclas y no más de 20 miligramos de cafeína por cien mililitros, cuyos componentes no es obligatorio declarar en el rótulo.

Artículo 1.013. — Con el nombre de Añapa se entiende la mezcla sin fermentar de pulpa y semilla de algarroba blanca y agua, adicionada o no de leche, mistol y otros productos autorizados.

Artículo 1.014. — Las bebidas analcohólicas que contengan extractos o esencias artificiales, como asimismo las preparadas artificialmente con algunos elementos de las frutas, con menos de 10 % de jugo, no podrán ser vendidas ni anunciadas con falsas indicaciones tendientes a hacer creer que fueron elaboradas con el jugo o con frutas y jugos. Queda prohibido insertar en su rótulo y en la propaganda y papeles de comercio todo dibujo o representación gráfica de frutas o parte de ellas, ni hacer referencias a éstas.

Artículo 1.015. — Queda permitida la elaboración y expendio "exclusivamente para industrias", en recipientes bromatológicamente aptos y con distintos contenidos, de concentrados o preparados básicos ya sea al estado sólido o líquido, con o sin edulcorantes naturales (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin colorantes autorizados, con o sin conservantes permitidos, para la elaboración de bebidas analcohólicas, cuya autorización de venta estará implícita con la de las correspondientes bebidas terminadas, en tanto que éstas por sus características físicas, composición química y bacteriológica se adecuen a las especificaciones del presente.

En el rotulado deberá indicarse inmediatamente por debajo de la denominación del producto y con letras del mismo tono, realce y visibilidad y un tamaño no menor del 50 % la leyenda "Para uso industrial exclusivamente".

Artículo 1.016. — Queda permitida la elaboración y expendio exclusivamente "Para uso familiar" en recipientes adecuados y con un contenido no menor de 250 mililitros ni mayor de un litro, de concentrados con o sin edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), para preparar bebidas analcohólicas.

En el rótulo principal e inmediatamente debajo de la denominación del producto y con letras de un tamaño no menor del 50 %, del mismo tono, realce y visibilidad, deberá llevar la leyenda "Para uso familiar". En la misma etiqueta o en otra complementaria, deberá indicarse la dilución a operar para obtener una bebida que responda a las exigencias del presente; entendiéndose por dilución a operar, el volumen de agua o agua gasificada que debe agregarse a un volumen del producto

Artículo 1.017. — El agua gasificada simple o soda y las bebidas sin alcohol serán envasadas en recipientes de vidrio, de hojalata que cumpla las exigencias del presente o de otro material debidamente autorizado.

Llevarán la rotulación reglamentaria que no es obligatorio grabar, en la tapa, o en el envase, o en ambas partes a la vez (a juicio del fabricante), constituyendo cualquiera de ellas el rótulo principal.

Los sifones y envases fabricados con posterioridad a la fecha de vigencia del presente que lleven grabada la rotulación deberán ostentar la leyenda: "Este envase no es negociable", "Este envase no puede venderse", u otra semejante, y se comisará donde se encuentre todo recipiente que no sea usado por el legítimo propietario o esté en poder de otro fabricante salvo las excepciones expresas y temporarias que se acuerden.

Los recipientes para bebidas gasificadas deberán ser obturados en la siguiente forma:

1) Con tapones de tierra cocida esmaltada, o de porcelana provistos de anillas de discos de cierre de corcho de buena calidad, o de plástico adecuado, o de mecaucho, o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.

2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas coronas, las cuales deberán ser hechas con metales niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.

3) Con tapas rosca inviolables de aluminio y plástico adecuado, o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad, o de plástico adecuado, o de metal técnicamente puro autorizado.

4) Con tapas sifones (armadura metálica) de estaño técnicamente puro o aleado, con no más de 10 por ciento de antimonio y 3 por ciento de cobre, o serán de otro material autorizado.

Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas, lo mismo que el pico, válvula y demás partes que puedan estar en contacto con el líquido, estarán constituidas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado, con no más de 10 por ciento de antimonio y 3 por ciento de cobre, o serán de otro material autorizado.

Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de más de un milímetro de espesor.

5) Con armaduras fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de la celulosa, de la caseína y análogos autorizados, las que no deben ceder sustancias de ninguna clase cuando se las someta a una acción prolongada (24 horas) en contacto con agua carbónica a 10 atmósferas de presión.

Artículo 1.018. — Los sifones que se utilicen para la preparación, en el momento, de aguas gasificadas y refrescos, deberán reunir las condiciones generales establecidas en el artículo 1.017 y además llevarán una armadura metálica protectora.

Artículo 1.019. — Queda prohibido llenar sifones y envases que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o que tengan rajaduras u otros deterioros que ofrezcan peligro.

En todas las fábricas, depósitos, almacenes, bares, confiterías, hoteles, restaurantes y demás comercios, las estibas de esqueletos con envases de aguas gasificadas, bebidas sin alcohol y productos afines, deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y no podrán estar en lugares insalubres o inadecuados.

Jarabes para refrescos

Artículo 1.020. — Con la denominación genérica de jarabe y a los efectos de este Código, se entiende como tal el líquido límpido, incoloro, que se obtiene por disolución en agua destilada o en agua potable de la cantidad conveniente de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas) para que el producto presente a 15°C una densidad no menor de 1,30.

Artículo 1.021. — Con la denominación de Jarabe de o para Refresco de... se entiende la disolución en agua potable o agua destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, glucónico, fosfórico), y una cantidad conveniente de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1.022. — Con la denominación de Jarabe de o para Refresco de frutas (cítricas, ananás, cereza, frambuesa, frutilla, guinda, manzana, granada, etc.), se entiende el producto elaborado con no menos del 30 por ciento en volumen del o de los jugos o su equivalente en zumo concentrado, agua potable o destilada y azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin miel, de modo tal que el producto terminado presente una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Estos productos se rotularán indicando el sabor predominante de la fruta y/o los nombres de las frutas que intervengan.

Artículo 1.023. — Con el nombre Arrope, se entiende el líquido viscoso, espeso, de color negruzco, preparado por concentración del jugo de la fruta de tuna o penca.

Los arropes preparados con zumos de otras frutas podrán rotularse con el sabor de la fruta predominante utilizada y/o de las frutas utilizadas.

Artículo 1.024. — Con el nombre de Jarabe de o para Refresco de Anís, se entiende el producto preparado por disolución en agua de anís, de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1.025. — Con el nombre de Jarabe de o para Refresco de Moka o Café, de Yerba Mate, de Té, de Guaraná, se entienden los productos elaborados con las infusiones, percolaciones o los extractos respectivos, y azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor del 1,20 a 15°C.

Artículo 1.026. — Con el nombre de Jarabe de Goma o para Refresco de Goma, se entiende el producto elaborado, agregando a una solución de no menos de 2 % de goma de acacias, azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C

Artículo 1.027. — Con el nombre de Horchata, se entiende el producto elaborado con leche de almendras, adicionado o no de agua destilada o agua potable, con o sin el agregado de la esencia natural correspondiente y azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

La sustitución de la leche de almendras por chufas, hará cambiar la denominación del producto por Jarabe de Horchatas de Chufas.

Queda expresamente prohibida la elaboración, tenencia o expendio de Jarabes de Horchata o de Horchatas de Chufas, preparadas con benjuí, productos análogos o sucedáneos. Este producto se rotulará: Horchata o Horchata de Chufas, según corresponda.

Artículo 1.028. — Con el nombre de Jarabe de o para Refresco de Zarzaparrilla, se entiende el producto elaborado con la mezcla de no menos de 25 g por mil de extracto fluido de zarzaparrilla, agua potable o destilada y azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1.029. — Con el nombre de Jarabe de o para Refresco de Kola, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de extracto fluido de Kola, agua potable o destilada y azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1.030. — Con el nombre de Jarabe de Vainilla o para Refresco de Vainilla, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de tintura de vainilla o la cantidad equivalente de extracto fluido, agua potable o destilada y azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1.031. — Con el nombre de Jarabe de Menta o para Refrescos de Menta, se entiende el producto elaborado con agua de menta y azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1.032. — Los Jarabes para refrescos preparados con esencias naturales o sustancias sápido-aromáticas artificiales, con o sin la adición de ácidos permitidos y el agregado de azúcares, deben denominarse: Jarabe para Refresco Artificial, con letras del mismo tipo, tamaño y color que la empleada en la designación del

producto (Jarabe Para Refresco Artificial de ananás, de cereza, de frambuesa, de granada, de grosella, etc.).

Artículo 1.033. — Los Jarabes para Refrescos preparados con zumos de frutas o extractos vegetales con la adición de sustancias sápido-aromáticas sintéticas, se denominarán: Jarabes para Refrescos Artificiales.

Artículo 1.034. — Con el nombre de Jarabe de Granadina, se entiende el producto preparado con sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con ácido tartárico, cítrico o láctico, colorado y aromatizado con sustancias de uso permitido.

El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1.035. — Los jarabes preparados a base de azúcares, con o sin miel, que no contengan esencias ni sustancias sápido-aromáticas, ni conservantes, con o sin colorantes autorizados, ni materias extrañas, ni más de 20 por ciento de agua, 1 por ciento de cenizas, 0,5 por ciento de acidez expresada en ácido sulfúrico, ni más de 60 ppm. de anhidrido sulfuroso total, podrán denominarse Miel Artificial.

Artículo 1.036. — Queda prohibida la elaboración, tenencia o expendio de Jarabes para refrescos:

1) Que contengan esencias consideradas nocivas por la autoridad sanitaria o por el presente Código Alimentario; ácidos minerales (excepto el ácido fosfórico); resinas, colorantes no autorizados; antisépticos o conservantes, hacen excepción los elaborados con jugos o zumos de frutas para los que quedan admitidos en la cantidad que corresponda a la porcentualidad de zumo empleada; sustancias espumígenas prohibidas; edulcorantes artificiales; metales tóxicos en cantidad superior a los límites admitidos para los alimentos en general.
2) Que contengan más de 5 por ciento de alcohol en volumen, 6 gramos por ciento de ácido cítrico, 9 gramos por ciento de ácido tartárico, 3 gramos por ciento de ácido láctico, o más de 50 ppm. de ácido cianhídrico proveniente de las frutas o zumos utilizados en su elaboración.
3) Que presenten principios de alteración, impurezas, sustancias extrañas, mohos o cualquier otra impropia del producto.

Artículo 1.037. — Con la denominación de granulado efervescente, granolina, polvo efervescente y análogos, se entienden las mezclas granuladas o pulverulentas constituidas por ácidos orgánicos (cítrico, tartárico, málico o sus mezclas), sales alcalinas permitidas y azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin esencias naturales o sustancias colorantes autorizadas, con o sin gelificantes autorizados.

Estos productos se rotularán en la forma con que se denominan. Polvo o granulado efervescente de... (indicando el aroma o sabor).

Artículo 1.038. — Los productos concentrados que se expendan para la preparación de: naranjadas, limonadas, etc., deberán contener no menos del 80 % en volumen del jugo de la fruta correspondiente, con el agregado de azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas).

El producto terminado deberá presentar una densidad no inferior a 1,30 a 15° C.

Bebidas de bajo contenido alcohólico

Artículo 1.039. — Con la denominación general de bebidas de bajo contenido alcohólico, se entienden aquellas bebidas gasificadas o no, cuyo contenido alcohólico sea superior a 0,5 por ciento y no exceda del 4 por ciento en volumen. Serán elaboradas a base de bebidas fermentadas o aguardientes naturales, con agregado de jugos o jugos concentrados de frutas, extractos y/o esencias naturales o artificiales autorizadas, adicionadas o no de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), adicionados o no de ácidos: cítrico, tartárico, láctico o sus mezclas; con o sin el agregado de colorantes autorizados.

Exceptuando las exigencias referentes al contenido alcohólico, estos productos deberán cumplimentar las especificaciones establecidas para las bebidas sin alcohol y todas las disposiciones del presente Código.

Queda expresamente prohibido la elaboración de estos productos con el agregado de alcohol.

En el rotulado no podrá hacerse mención a la bebida alcohólica base empleada al utilizar nombres de fantasía que induzcan a engaño, así como tampoco representaciones gráficas, símbolos o dibujos que permitan suponer el origen de la bebida alcohólica empleada.

En el rótulo deberá declararse, en forma ostensible el contenido alcohólico porcentual de la bebida.

Jugos vegetales

Artículo 1.040. — Con la denominación general de Jugos Vegetales (zumos de frutas u hortalizas), se entiende el producto homogeneizado o no, obtenido de la primera expresión en frío o caliente, exclusivamente de los frutos u hortalizas frescos, sanos, limpios, maduros y sin cáscara.

Artículo 1.041. — Con el nombre de fruta desintegrada se entiende el producto resultante del desmenuzamiento y homogeneización exclusivamente de frutas sanas, limpias, maduras, íntegras o privadas parcial o totalmente de sus cubiertas.

Los productos resultantes sólo contendrán los componentes de las distintas partes del fruto en sus proporciones normales. Queda prohibido la adición de cualquiera de sus partes.

Este producto se rotulará: "Fruta desintegrada" (entera, total o parcialmente pelada).

Artículo 1.042. — Se entiende por Jugo o Zumo de... (seguida de la indicación del fruto u hortaliza del cual procede), al producto no fermentado obtenido por expresión exclusivamente de los frutos u hortalizas limpios, sanos, maduros, adecuadamente seleccionados y lavados.

Artículo 1.043. — Se entiende por Jugo o Zumo fresco (seguido de la indicación de la materia prima del cual procede y con el calificativo de fresco) si no ha sufrido ningún tratamiento físico de estabilización (filtración esterilizante, pasteurización, métodos oligodinámicos), así como tampoco la adición de ninguna sustancia conservante, ni fermentación, ni adición, ni sustracción de ninguno de sus componentes.

Estos productos deberán expenderse dentro de las tres horas de su obtención.

Artículo 1.044. — Se entiende por Jugo o Zumo de... (seguida de la indicación de la especie de fruta u hortaliza del cual procede, pero sin calificativo alguno), al producto no fermentado obtenido por expresión mecánica de los frutos maduros, sanos, limpios, adecuadamente seleccionados y lavados, sometidos a cualquiera de los métodos físicos o físico-químicos siguientes: frío, filtración esterilizante, pasterización, tindalización, estabilización por métodos oligodinámicos permitidos, luz ultravioleta, ácido carbónico seguido de filtración esterilizante, esterilización.

Estos jugos se expenderán en envases bromatológicamente aptos con la indicación en el rótulo del sistema utilizado para su estabilización (por ejemplo: Jugo de pomelo pasterizado)

Artículo 1.045. — Queda permitida la adición a los jugos de hasta 1.00 gramo de ácido benzoico (o su equivalente en benzoato de sodio) por kilogramo, o de hasta 1.00 gramo de ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de potasio) por kilogramo; o de hasta 1.00 gramo de la mezcla de ambos, calculados como ácido benzoico más sórbico por kilogramo; u otros conservantes que en adelante apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1.046. — Queda permitida la sulfitación de los jugos o zumos con no más de sesenta (60) miligramos de anhidrido sulfuroso total por kilogramo.

Artículo 1.047. — Los jugos de frutas u hortalizas envasados deberán venderse estabilizados. No contendrán más de 1 por ciento de alcohol en volumen. No se hallarán en estado de fermentación. Sólo deberán contener los componentes propios de los productos de origen.

Artículo 1.048. — Se consideran Jugos a los productos obtenidos a partir de Jugos concentrados a los que se hubiere agregado solamente agua, en cantidad tal, para restituir la eliminada durante el proceso de concentración.

Artículo 1.049. — Se entiende por Jugo concentrado de... (seguido de la indicación del fruto u hortaliza del cual procede), el producto resultante de la concentración o deshidratación que permitan la extracción de una parte del agua que contenían. La redilución del jugo por medio del agregado de un volumen de agua igual al extraído, debe proporcionar un producto con características similares al original.

Estos jugos deberán expenderse en recipientes bromatológicamente aptos y para su preservación haber sido sometidos a procedimientos permitidos para su estabilización.

En los rótulos deberá indicarse la dilución a operar, entendiendo por tal el volumen de agua que es necesario agregar a un volumen de jugo concentrado.

Artículo 1.050. — En los Jugos o Zumos concentrados que se consumen, previa dilución con agua, se admite la sulfitación en función del grado de concentración, debiendo declararse en los rótulos la dilución a operar. La bebida o jugo obtenido en base a esta indicación no contendrá más de sesenta (60) miligramos de anhidrido sulfuroso total por kilogramo.

Artículo 1.051. — En los Jugos o Zumos concentrados se admite la adición de hasta dos (2) gramos de ácido benzoico (o su equivalente en benzoato de sodio) por kg o de hasta dos (2) gramos de ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de potasio) por kg, o de hasta dos (2) gramos por kg de la mezcla de ambos, calculados como ácido benzoico más ácido sórbico. Los jugos concentrados que se destinan exclusivamente a industrias para su dilución, podrán tener una mayor concentración de estos conservantes, de manera tal que el producto reconstituido cumpla con las exigencias establecidas para los jugos.

Artículo 1.052. — Con la denominación de Jugo concentrado congelado de... (seguida de la indicación del fruto u hortaliza del cual procede), se entiende el jugo concentrado con o sin el agregado de jugo fresco, con o sin la adición del aceite esencia natural correspondiente, con o sin la adición del aroma natural recuperado, conservado a -15°C (15°C bajo cero) como máximo en la etapa industrial y a no más de - 10°C (10°C bajo cero) en la etapa de distribución.

En los rótulos deberá indicarse la dilución a operar para obtener un jugo con características semejantes a las del jugo del cual procede.

Artículo 1.053. — Se entiende por "Jugo deshidratado de..." "Jugo liofilizado de...", "Jugo en polvo de..." o "Jugo cristalizado de..." al producto que se obtiene por eliminación de la casi totalidad del agua de constitución del jugo fresco del cual procede y que presenten un aspecto pulverulento o de pequeños cristales. Su contenido en agua no será superior a tres (3) por ciento.

Para su obtención se admite el agregado de sustancias previamente autorizadas por la autoridad sanitaria nacional.

En los rótulos de estos productos deberá indicarse el procedimiento de obtención y la rehidratación a efectuar, para obtener un producto con características similares al jugo de partida.

Se entiende por rehidratación a efectuar, el volumen de agua que es necesario agregar a la cantidad contenida en cada envase del producto.

Artículo 1.054. — Se entiende por "Jugo mezcla de..." seguida de la indicación de las especies frutales u hortícolas que se hayan empleado y en orden decreciente de sus proporciones, el producto que se obtiene por la mezcla de dos o más jugos. Estos productos se expenderán en recipientes bromatológicamente aptos y estabilizados por algunos de los procedimientos físicos o químicos permitidos.

En el rotulado deberá consignarse la proporción de cada uno de los jugos y el procedimiento de estabilización (por ejemplo: pasterizado).

En el caso de Jugos cítricos, podrá, sin declaración, agregarse hasta no más del 10 por ciento en volumen de jugo de una o más variedades o especies cítricas.

Artículo 1.055. — Se entiende por "Jugo mezcla concentrado de..." (seguido de la indicación del nombre de los jugos frescos de que provienen), al producto obtenido por sustracción parcial del agua mediante la aplicación de métodos industriales. Estos productos deberán expenderse en recipientes bromatológicamente aptos y en el rotulado deberá manifestarse la dilución a operar, así como la proporción de los jugos que lo componen. Queda admitida la estabilización por los métodos físicos o químicos autorizados para los jugos concentrados.

Artículo 1.056 — Se entiende por "Jugo azucarado de... para diluir" (indicar el nombre del fruto u hortaliza), el jugo adicionado de no menos de 25 gramos de azúcares por 100 mililitros; estabilizado por los métodos físicos o químicos autorizados, con o sin agregado de ácidos: cítrico, tartárico o sus mezclas, con o sin la adición de las esencias naturales correspondientes, con o sin agregado de colorantes permitidos.

En los rótulos de envases deberá indicarse claramente la dilución a operar para obtener una bebida con no menos de 10 por ciento de jugo y una leyenda colocada debajo de la denominación que diga "uso familiar" con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

Artículo 1.057. — Se entiende por "Jugo concentrado azucarado de... para diluir" (seguido de la indicación del fruto del cual procede) al producto que se obtiene por deshidratación parcial del jugo azucarado correspondiente, o al jugo concentrado con agregado de azúcares. Estos productos se expenderán estabilizados por algunos de los procedimientos físicos o químicos para los jugos concentrados.

En el rotulado deberá indicarse el volumen de agua que es necesario agregar a un volumen del producto. Debajo de la denominación del producto llevará una leyenda con caracteres bien visibles en cuanto a tipo de letra, color y realce que diga "Uso familiar".

Artículo 1.058. — Se entiende por Jugos cítricos a los provenientes exclusivamente de las siguientes especies: Lima (Citrus aurantiifolia - Citrus latifolia); Limón (Citrus limón); Mandarina (Citrus reticulata - Citrus unshiu, y Citrus-nobilis); Naranja (Citrus sinensis); Pomelo (Citrus paradisi).

Artículo 1.059. — Los jugos cítricos pueden presentarse turbios por la presencia en suspensión de una parte insoluble y comestible del fruto; estarán desprovistos de trozos de flavedo, albedo y semillas en fragmentos bastos y duros.

Podrán expenderse con el agregado de hasta no más de 5 gm. por cien mililitros de sacarosa pura y/o dextrosa.

En este caso se rotulará: Jugo endulzado de...

Deberán presentar las características organolépticas del jugo de los frutos de origen.

Artículo 1.060 — Los jugos cítricos; los concentrados; los congelados y los deshidratados, a los que se restituya el agua correspondiente deberán satisfacer las siguientes condiciones analíticas:

	Limón	Mandarina	Naranja	Pomelo
GRADOS BRIX				
Corregidos (mínimo)	7	10	11	5
Acidez en ácido cítrico anh. g/100 ml. (mínimo)	4			
Relación sólidos solubles a acidez (mínimo)		8:1	8:1	6:1
Sólidos en suspensión en Volumen (máximo)	12	12	12	12
Nitrógeno amínico en N. mg/100 ml. (mínimo)	15	13	13	15
Acido ascórbico mg/100 ml. (mínimo)	30	30	30	30
Aceite esencial % en volumen, recuperado (máximo)	0,015	0,03	0,03	0,015
Plomo (como Pb) ppm (máximo)	0.3	0.3	0.3	0.3
Arsénico (como As) ppm (máximo)	0.1	0.1	0.1	0,3
Cobre (como Cu) ppm. (máximo)	5	5	5	5

Artículo 1.061. — Se entiende por "Jugo de Tomates" el producto elaborado con el zumo pulposo sin diluir ni concentrar, extraído por presión de la fruta preferentemente calentada, sana, madura, fresca y limpia; envasada con o sin la adición de sal, con o sin la adición de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y luego tratado adecuadamente por el calor para evitar su alteración. Responderá a las siguientes exigencias:

a) Estará libre de semillas, restos de piel u otras partes del fruto, así como de cualquier cuerpo o sustancia extraña. Debe contener una porción de sólidos insolubles finamente divididos de la pulpa, de modo tal que después de ser

agitada, la pulpa no mostrará tendencia a separarse en 30 minutos como mínimo. El color, olor y sabor serán los característicos del fruto maduro;

b) No podrá contener más de 2 g. % en volumen de cloruros expresados como cloruro de sodio, ni de 3 g. % en volumen de azúcares expresados como dextrosa; los sólidos solubles, libres de cloruro de sodio y azúcares estarán comprendidos entre 4,2 y 6,5 gramos por cien mililitros;

c) Por colado a través de la malla de 0,6 mm. y por gravitación natural, debe escurrir el cien por ciento en no más de 30 minutos a la temperatura de 15-20° C.;

d) Según el método de Howard, no presentará más de 20 campos positivos de mohos por ciento;

e) El jugo contenido en el tarro IRAM Nº 100 no será menor de 800 ml. y para los envases de distinta capacidad deberá mantenerse la misma relación.

Artículo 1.062. — Se entiende por **Jugo de Uva** el producto obtenido exclusivamente por expresión de las distintas variedades de uvas o sus mezclas, sanas, limpias y maduras; filtrado y estabilizado.

Deberá estar libre de semilla, restos de piel así como de cualquier cuerpo o sustancia extraña. El color, olor y sabor serán los característicos de la fruta madura, sin olores o sabores extraños, y podrá expenderse gasificado con gas carbónico, a una presión no menor de 1,5 at. a 21° C.

Presentará una acidez de 0,45 a 0,85/100 mililitros en ácido tartárico; un pH variable entre 3,1 y 4,1; un contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 17 y 25 g./100 mililitros.

Artículo 1.063. — Se entiende por **Jugo o Zumo de Manzana**, el producto sin fermentar obtenido por expresión y filtración exclusivamente de diferentes variedades de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias. Presentará una densidad comprendida entre 1,041 y 1,065 a 20° C.

Tendrá una acidez de 0,4 a 0,6/100 mililitros expresada en ácido málico y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido, entre 11 y 12,5 g/100 mililitros.

Se expenderá estabilizado por métodos físicos o químicos admitidos para los jugos o zumos en general.

Artículo 1.064. — Se entiende exclusivamente por **Jugo de Ananás**, el producto sin fermentar obtenido por expresión y filtrado de los frutos descortezados, sanos, maduros y limpios del Bromelia ananás L., estabilizados por los métodos físicos o químicos admitidos.

Presentará una acidez en ácido cítrico anhidro máxima de 1,2 g/100 ml; pH 3,3-4,0; sólidos solubles (grados Brix) 10,5-12; Relación Sólidos Solubles/Acidez: 12-20.

Artículo 1.065. — Exceptuando los jugos concentrados de uva, manzana, pera, pomelo, naranja y demás cítricos, se admite la adición de hasta 1,5 g por Kg de ácido fórmico.

GASES

Artículo 1.066. — El **Anhídrido carbónico** o **Gas carbónico** o **Bióxido de Carbono** que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) como propelente, deberá satisfacer las siguientes condiciones:

a) Tener como mínimo 99 por ciento de bióxido de carbono y no más de 0,1 por ciento en volumen de aire (muestra extraída estando el cilindro en posición horizontal);

b) No debe contener más de 0,2 por ciento en volumen de monóxido de carbono;

c) No contener productos empireumáticos, minerales u orgánicos (ácido nitroso, ácido sulfhídrico, bióxido de azufre, etc.);

d) El olor y sabor del gas, así como el del agua destilada saturada con gas carbónico será agradable, francamente ácido, característico.

Artículo 1.067. — El **Nitrógeno** que se emplea como propelente u otros usos deberá contener no menos de 99 por ciento en volumen de N_2; y no más de 1 por ciento en volumen de la mezcla de bióxido de carbono y oxígeno.

Artículo 1.068. — **El óxido nitroso o monóxido de nitrógeno** (N_2O) que se emplea como propelente, deberá contener no menos de 97 por ciento en volumen de N_2O. No contendrá sustancias oxidantes ni reductoras; sólo podrá contener no más de 0,5 mg de bióxido de carbono por litro (0,25 por mil mililitros de CO).

HIELO

Artículo 1.069. — Se entiende por **Hielo**, sin otro calificativo, el producto obtenido por congelación del agua potable al estado de reposo.

Se presentará en bloques opacos y traslúcidos en capas delgadas, con aspecto turbio y lechoso.

Artículo 1.070. — Se entiende por **Hielo Claro o Semitransparente**, el producto obtenido por congelación del agua potable agitada mecánicamente durante el proceso.

Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

Artículo 1.071. — Se entiende por **Hielo cristalino o Hielo cristal**, el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Presentará un aspecto transparente en toda su masa y al examen químico deberá responder a la materia prima empleada y por el examen bacteriológico a las condiciones establecidas para el agua potable.

Artículo 1.072. — Se entiende por **Hielo Seco o Nieve Carbónica**, el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

Presentará un peso específico de 1,1 a 1,5 (según el procedimiento de fabricación). Temperatura −78,4°C. Poder total de absorción incluso acción refrigerante del gas frío formado, 158 calorías por kilogramo.

Artículo 1.073. — Se entiende por **Hielo de Salmuera**, las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (−21° a −26°C).

HELADOS Y POLVOS PARA PREPARARLOS

Artículo 1.074. — Con la denominación genérica de **Helados** se entienden los productos elaborados por la congelación de las mezclas líquidas constituidas por: Leche, Leche condensada, Leche evaporada, Leche en polvo, manteca, crema de leche, zumos o jarabes de frutas, huevos frescos o conservados, yemas de huevo frescas conservadas, frutas naturales o confitadas, chocolate, azúcares, miel, melaza, coco rallado, nueces, almendras, avellanas, maní y demás productos de uso permitido con o sin colorantes y sustancias aromáticas autorizadas. Deben expenderse perfectamente solidificados por el frío.

Artículo 1.075. — Los helados, que se tengan en depósito, circulación o elaboración, estarán exentos de gérmenes patógenos, especialmente Mycobacterium tuberculosis, brucella sp, Salmonellas y Colibacilo. Los helados de frutas ácidas no contendrán más de 10.000 gérmenes banales por gramo, haciendo el recuento en placas; los de otras frutas (banana, frutilla, etc.), 50.000 gérmenes banales y los helados a base de leche y crema de leche, no contendrán más de 200.000 gérmenes banales por gramo.

Queda prohibido elaborar helados:

1) Con agua que no sea potable.

2) Con leche que tenga una acidez que exceda de 0,18 % expresada en ácido láctico o con crema de leche cuya acidez sea mayor de 0,45 % expresada en ácido láctico.

3) Con primeras materias en infracción al presente o inaptas para el uso a que se destinan.

4) En recipientes cuyo estañado sea imperfecto o haya desaparecido parcial o totalmente.

Artículo 1.076. — Con las denominaciones que siguen, se entienden los siguientes helados:

1) **De crema**: materias primas: leche con o sin adición de crema de leche, yema de huevo, azúcar, vainilla y/o vainillina.

2) **A la vainilla** (tipo americano): materias primas: leche, crema de leche, leche condensada, leche en polvo, leche evaporada, azúcar y sustancias aromatizantes.

3) **De frutas** (duraznos, frutillas, ananás, etc.): las materias primas: jugos, zumos, extractos y pulpas de frutas, con o sin adición de leche o crema y azúcar comercialmente pura. Cuando se utilicen pulpas de frutas conservadas por esterilización, se permite la coloración de éstas con materias colorantes derivadas del alquitrán de hulla.

4) **De tipos especiales** (chocolate, café, crema rusa, etc.): composición concordante con fórmulas aprobadas y autorizadas oficialmente.

Artículo 1.077. — Con el nombre de **Polvo para helados**, se entiende el producto constituido por una mezcla de sólidos de leche, azúcares, sales, sustancias aromáticas de uso permitido y hasta un 2 por ciento de un estabilizador (gelatina, alginatos u otros autorizados).

No debe presentar más de 5 por ciento de agua ni menos de 45 por ciento de sólidos de leche, de los cuales no menos del 10 por ciento será grasa de leche.

Artículo 1.078. — Los **Polvos para cremas heladas** tendrán una composición similar, pero el contenido mínimo de sólidos de leche será de 55 por ciento, del cual el 25 por ciento será grasa de leche.

En los rótulos de ambos productos deberá indicarse el modo operatorio a seguir para preparar con ella helados y cremas heladas. Cuando se utilicen sustancias sápido-aromáticas sintéticas, deberán declararse en forma y lugar bien visible "con sabor a...".

Artículo 1.079. — Las mezclas destinadas a la elaboración de helados, en cuya composición entren leche, crema de leche y huevos, deberán hacerse pasteurizando o hirviendo la leche y la crema de leche a utilizar. Queda permitido agregar a los helados, sin declaración, una cantidad tecnológicamente adecuada de chuño, almidón de maíz, agar-agar, polvo de algarrobo, goma arábiga, goma karaya, goma tragacanto, goma de avena, alginato de sodio, algas comestibles, albúminas y monoglicéridos de uso permitido, y hasta el 6 por mil de gelatina comestible o caseinato de sodio y pectina.

XIII — BEBIDAS FERMENTADAS

CERVEZAS

Artículo 1.080. — Con la denominación genérica de cerveza, se entiende la bebida que se obtiene por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada y otros cereales, lúpulos, levadura y agua potable:

1) Cuando se elabore exclusivamente con un mosto de cebada germinada, se denominará Cerveza genuina.

2) Cuando se elabore con un mosto de cebada germinada y hasta un 30 por ciento de otros cereales, se denominará simplemente Cerveza.

3) Cuando se elabore con un mosto de cebada germinada y una cantidad superior al 30 por ciento de otros cereales, se denominará Cerveza de... (indicando el cereal) y en el rótulo se indicará la proporción de sus componentes.

4) En la elaboración de las cervezas quedan permitidas como prácticas lícitas:

a) La corrección del agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad desde los puntos de vista químico y bacteriológico;

b) La clarificación por medios mecánicos o por medio de albúminas o gelatina y tanino en las proporciones necesarias;

c) La adición a los mostos de extractos naturales de lúpulo y diastasas proteolíticas autorizadas: Papaína o papayotina, pepsina, collupulina, etc.;

d) El agregado de ácido ascórbico, ácido isoascórbico o eritórbico, o sus sales sódicas como agentes antioxidantes y estabilizantes en la proporción de hasta cuatro (4) gramos por hectolitro;

e) El uso de polímeros cruzados polivinil polipirrolidona como clarificantes. Tales polímeros deberán cumplir las siguientes exigencias: por ebullición a reflujo durante tres horas con agua, ácido acético al 5 % o alcohol al 50 %, no cederán productos solubles en proporción mayor de 50 mg por kilogramo para cada solvente;

f) Queda prohibido en la elaboración de productos de cervecería el empleo de saponinas o sustancias espumígenas, edulcorantes artificiales, principios amargos extraños, de materias colorantes; así como sustancias conservantes, neutralizantes o de cualquier otro ingrediente no autorizado;

g) Queda permitido la coloración con caramelo obtenido exclusivamente con azúcar blanco y/o dextrosa;

h) Los productos de cervecería alterados o afectados por enfermedades o por defectos de sus materias primas, métodos de elaboración o impropia conservación, serán inutilizados en el acto.

Artículo 1.081. — Los productos de cervecería se denominarán como sigue:

1) **Cerveza sin alcohol**: la cerveza definida en el primer párrafo del artículo (1.080), pero siempre que su contenido de alcohol no exceda del 0,5 por ciento en volumen, admitiéndose una tolerancia de 0,2 por ciento sobre dicho límite en el control de los productos en circulación. Asimismo se denominará cerveza de cereales, etc., sin alcohol, la cerveza definida en el segundo párrafo del artículo (1.080), con las mismas características mencionadas para la cerveza sin alcohol.

2) **Malta líquida**: la bebida fabricada exclusivamente con malta de cebada, poco fermentada o no fermentada, aromatizada con lúpulo.

Su contenido en alcohol no deberá exceder del 1 por ciento en volumen, admitiéndose una tolerancia de 0,2 por ciento sobre dicho límite en el contralor de los productos en circulación.

3) Se entiende con el nombre de Extracto de malta el producto de consistencia siruposa, pastosa o seca, obtenido con malta de cebada únicamente, sometida a tratamientos especiales (maceración, digestión, concentración, etc.). No debe contener alcohol en cantidad apreciable por el método oficial; su extracto seco calculado en peso no será inferior a 65 por ciento.

Se producen extractos de malta no diastásicos (concentrados de malta) y otros diastásicos. Estos últimos, estarán dotados de poder diastásico referido a cien gramos de extracto seco, capaz de convertir su propio peso de almidón en azúcar, en menos de 10 minutos a 55°C.

Artículo 1.082. — Las cervezas en general deben responder a las siguientes características:

1) Ser límpidas o débilmente opalinas, sin sedimento en cantidad apreciable.

Relación alcohol-extracto: la cantidad de materias extractivas será superior a la de alcohol.

3) No acusar los análisis mayores tolerancias en los porcentajes que las siguientes:

Acidez total: No deberá exceder de 0,3 por ciento expresado en ácido láctico.

Acidez volátil: Máxima 0,06 por ciento expresada en ácido acético.

Glicerina: Máximo 0,3 por ciento.

Anhídrido carbónico: Mínimo 0,2 por ciento.

Anhídrido fosfórico (P_2O_5) y Nitrógeno total referido al extracto del mosto original, mínimo 0,4 por ciento para cada uno.

Densidad: No menor de 2 grados Balling.

pH: de 4 a 5.

Tratándose de Cervezas especiales, podrá autorizarse una proporción distinta de acidez total.

4) Extracto primitivo (Ep) o extracto del mosto original (calculado) agregando al peso del extracto seco de 100 mililitros de cerveza fermentada (E), el duplo del alcohol en peso (A) contenido en el mismo volumen de cerveza: $Ep = E + 2A$: mínimo 12 por ciento. Tratándose de cervezas claras, este mínimo puede ser de 11 por ciento.

5) Grado fermentación: Calculado con la fórmula:

$$\frac{200\,A}{Ep}$$ en la que

A representa los gramos de alcohol de 100 mililitros de cerveza y Ep, el extracto primitivo: mínimo 46 por ciento; podrá admitirse un límite inferior cuando se trate de cervezas obtenidas con mosto de alta concentración. Esta disposición no rige para las Maltas líquidas ni para las cervezas llamadas sin alcohol.

Artículo 1.083. — Los productos de cervecería serán envasados en recipientes adecuados, de barro cocido, loza, porcelana, hojalata, vidrio o en barriles de madera inodora, revestidos de compuestos resinosos o piceos, libres de sustancias nocivas y que no cedan olor, sabor ni coloración a las bebidas que conservan. Se permitirá el empleo de barriles de metales que no alteren la cerveza (aluminio, acero inoxidable) y enlozados, o convenientemente resinados. Deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza.

La resina o pez, empleada para el revestimiento interno de los barriles, debe responder a los siguientes caracteres: ser insípida; fundida en un vaso, cubierta con una solución hidroalcohólica al 6 por ciento y dejado el todo en reposo por 48 horas, no debe dar ningún gusto a la solución, ni reacción ácida; además, no debe contener materias tóxicas.

Artículo 1.084. — Con la denominación de **Hidromel o Aguamiel**, se entiende la bebida procedente de la fermentación alcohólica de cocimiento de miel diluida en agua potable

1) Con la denominación de Hidromel compuesto o Hidromel de frutas, se entiende el producto obtenido por la fermentación alcohólica de un cocimiento de miel con agua potable y lúpulo, adicionado de zumos de frutas (Hidromel de frutas). Cuando se adicionen en aromas sintéticas se las denominará: Hidromel con sabor a...
2) Los calificativos de: seco, dulce, espumoso y gasificado quedan reservados para los hidromeles que además de responder a las definiciones anteriores, se caracterizan por un contenido variable de azúcar (tipo dulce y tipo seco) y por su efervescencia propia (tipo espumoso) o proporcionada artificialmente (tipo gasificado).
3) Declárase operaciones permitidas en los hidromeles, las siguientes:
   a) La adición de ácido cítrico, láctico o tartárico hasta la dosis máxima total de 250 gramos por hectolitro, y la de bitatrarto de potasio, hasta la dosis máxima de 25 gramos por hectolitro;
   b) El empleo de levaduras seleccionadas y la adición de fosfato de amonio cristalizado puro, y de fosfato bicálcico puro en la medida indispensable para permitir una fermentación regular;
   c) El uso de clarificantes puros, como ser: albúmina, caseína, gelatina, cola de pescado y la adición de tanino en la medida indispensable para efectuar la clarificación;
   d) La coloración con caramelo y el tratamiento con anhídrido sulfuroso o con bisulfitos alcalinos, puros, siempre que el hidromel no retenga más de 150 partes por millón de anhídrido sulfuroso total;
   e) La incorporación de gas carbónico apto para el uso a que se destina.
4) Se consideran inaptos para el consumo:
   a) Los hidromeles que presenten caracteres anormales o se hallen alterados;
   b) Los elaborados con soluciones de sacarosa o dextrosa, o con otros productos azucarados no autorizados;
   c) Los preparados con mieles en contravención al presente;
   d) Los que presenten una acidez volátil expresada en ácido acético superior a 2,5 por ciento o contengan más de 150 partes por millón de anhídrido sulfuroso total;
   e) Los que contengan sustancias conservadoras, colorantes y esencias prohibidas y materias extrañas.

SIDRAS

Artículo 1.085. — Con la denominación genérica de Sidra o Sidra genuina, se entiende la bebida que se obtiene por la fermentación alcohólica normal del zumo de manzanas frescas, industrialmente sanas y limpias, con o sin la adición de zumo de peras sanas y limpias, en una proporción no superior al 10 por ciento.

El producto terminado podrá o no gasificarse con bióxido de carbono, quedando expresamente prohibido la denominación de Sidra Champagne o Sidra achampañada o similares para los productos gasificados.

Las bebidas que imiten a la sidra o las mezclas de sidra con otras bebidas, sean o no alcohólicas, en cualquier proporción que fuere, serán clasificadas como bebida artificial y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra Sidra.

Artículo 1.086. — A los efectos establecidos en el presente, se consideran Sidras no genuinas:
1) Las sidras obtenidas por utilización de residuos del prensado de las frutas.
2) Las sidras que hayan sido adicionadas de sustancias que, aún siendo naturales en las sidras genuinas, modifiquen o alteren la relación entre sus componentes.
3) Las sidras que contengan menos de 4 % de alcohol en volumen a 15°C, con una tolerancia analítica de 0,3 %, exceptuándose las sidras sin alcohol, que podrán contener 0,5 % de alcohol como máximo.
   En todos los casos el alcohol deberá provenir exclusivamente de la fermentación natural de los zumos.
4) Las sidras que contengan menos de 16 gramos por litro de extracto seco reducido, entendiendo por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°C las cantidades de azúcares que excedan de 1 gramo por litro.
5) Las sidras que contengan menos de 1,80 gramos por litro de cenizas a (500 - 550°C), con 0,20 gramos por litro de tolerancia analítica, en menos.

Artículo 1.087. — Son admitidas como prácticas o manipulaciones lícitas, sin declaración, las que se indican a continuación:
1) En los zumos: La adición de tanino, fosfato de amonio o fosfato de calcio, ácido cítrico, tartárico o málico puros, el empleo de levaduras seleccionadas; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso o bisulfitos alcalinos puros, siempre que la cantidad retenida por el producto que se destine directamente al consumo no exceda de 320 miligramos de anhídrido sulfuroso total o de 20 miligramos de anhídrido sulfuroso libre, con una tolerancia de 10 por ciento para compensar errores de dosificación en la escala industrial y el empleo de clarificantes autorizados para las sidras.
2) En las Sidras: La mezcla entre sí de sidras de procedencia nacional aptas para el consumo; la adición de tanino, ácido tartárico, cítrico o málico puros; la incorporación de sacarosa y/o zumo concentrado de manzanas; la clarificación y filtración mediante albúmina, gelatina o ictiocola puras bentonita y otros productos autorizados; el tratamiento con anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos puros dentro de las condiciones fijadas para los zumos destinados al consumo; el agregado de anhídrido carbónico puro y la aplicación del frío y del calor.
3) Queda permitida en las sidras la adición de hasta 250 mg por litro de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio y/o calcio

Artículo 1.088. — Prohíbese la coloración artificial de las sidras como la adición de edulcorantes artificiales, bonificadores, antifermentativos, antisépticos o conservadores, esencias o sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar las características organolépticas naturales de las sidras y, en general, la agregación de todo producto que no esté autorizado expresamente por la autoridad sanitaria nacional.

Las prohibiciones precedentes serán extensivas a las bebidas artificiales que imiten a la sidra.

Artículo 1.089. — Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidras en infracción al presente.

Artículo 1.090. — Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas:
1) Las tendientes a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente o a disimular su alteración.
2) La exhibición, literatura o expendio de sustancias destinadas a efectuar esas manipulaciones.
3) La venta de las sustancias a que se refiere el inciso 2) con nomenclatura o designación susceptible de inducir a la creencia de que con ellos pueden ser preparadas bebidas que legalmente sustituyan parcial o totalmente a los productos genuinos.

Artículo 1.091. — Se consideran como inaptas para el consumo:
1) Las sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradable o en cualquier forma alteradas, y las que tengan una acidez volátil que exceda de 2,50 gramos por litro expresada en ácido acético.
2) Aquellas a las cuales se hubiera adicionado alguna de las sustancias prohibidas en el artículo 1.088.

VINOS Y PRODUCTOS AFINES

Artículo 1.092. — Se entiende por uva para vinos, el fruto fresco, maduro, sano y limpio de la Vitis vinifera L. en sus distintas variedades, y que una vez cosechado no ha sufrido proceso de fermentación o deshidratación alguno, ni ningún otro que modifique sus propiedades y condiciones naturales.

Los productos derivados de la uva son:
a) Mosto virgen de uva: Es el jugo obtenido por expresión o molienda de la uva fresca, sin hollejos, pepitas ni escobajos, en tanto no haya comenzado a fermentar;
b) Mosto de uva en fermentación: Es el mosto en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda del 5 % en volumen;
c) Mosto estabilizado: Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasterización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas autorizadas;
d) Mosto concentrado: Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial mediante procesos térmicos, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible;
e) Arrope de uva: Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor, sensiblemente caramelizado y con un contenido mínimo de 500 gramos de azúcar reductor por litro, expresados como dextrosa;
f) Caramelo de uva: Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 gramos de azúcar por litro;
g) Chicha de uva: Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar el 5 % de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 gramos de azúcar reductor por litro.
   Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado;
h) Mistela: El producto que se obtiene por adición de alcohol vínico al jugo de uva hasta una graduación máxima de 18 por ciento de alcohol en volumen. El jugo de uva o mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración al vacío o por adición de mosto concentrado, un contenido no menor de 250 g. de azúcares reductores por 1.000 ml. (expresado en glucosa).

Artículo 1.093. — Vinos genuinos: Los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción.

Artículo 1.094. — Vino regional: Es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta o los vinos de otras provincias que el Instituto Nacional de Vitivinicultura declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezclas con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen.

Artículo 1.095. — Se admiten los siguientes tipos generales de vinos:
a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretes o rosados, que son librados al consumo año a año poco después de terminada su elaboración, y/o que no respondan a las condiciones fijadas para los "vinos finos" o los "reserva".
b) Finos: Los que han merecido una clasificación como tal por los organismos oficiales correspondientes sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes registrados oficialmente, debiéndose obtener con uvas seleccionadas (apropiadas); elaborado con técnicas adecuadas y sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración;
c) Reserva: Son los vinos blancos, tintos, claretes o rosados, que han sido sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

Artículo 1.096. — Los vinos y mistelas importados, para su inscripción, deberán acompañarse del certificado expedido por laboratorios del país de producción que hayan sido especialmente autorizados y deberán estar debidamente legalizados.

Artículo 1.097. — No se considerarán como vinos genuinos, seguidos de la mención de la zona de producción, los obtenidos por cortes de elaboraciones de distintas zonas de producción.

Queda prohibida la mezcla de vinos importados entre sí, así como también la mezcla con vinos nacionales.

Artículo 1.098. — Vinos especiales: (licorosos y/o generosos)
1) Categoría A: Es el vino seco o dulce que, sin adiciones posee un grado alcohólico de 12.5 % en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° en volumen.
2) Categoría B: Es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15 % en volumen y provenga, en parte de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración.
3) Categoría C: Es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de elaboración indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos: mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° en volumen.

Artículo 1.099. — Vinos espumosos o espumantes: son los blancos, tintos, rosados, obtenidos por una segunda fermentación en envase cerrado, con el agregado o no de sacarosa o mosto concentrado. Debe expenderse con una presión no inferior a 4 atmósferas a 20° C.

Artículo 1.100. — Vino gasificado: el que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro después de su elaboración definitiva, debiendo hacerse constar dicha denominación en los rótulos adheridos a los envases.

Artículo 1.101. — Champaña o Champagne: son los obtenidos con vinos blancos o rosados que previa adición de sacarosa y levaduras seleccionadas, se los somete a una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Pueden ser adicionados del llamado "licor de expedición" constituido por vinos licorosos y coñac, para constituir los tipos: secos (Sec.), semiseco (Demisec) y dulce (Doux); reservándose las denominaciones de bruto (Brut) y Natural (Naturo) para distinguir el producto original. Deben expenderse con una presión de gas carbónico no inferior a 4 atmósferas a 20° C.

Artículo 1.102. — Vinos compuestos: (Vermouth, Vinos quinados), son los elaborados con no menos de 75 por ciento en volumen de vino, adicionado o no de alcohol, con el agregado de sustancias amargas, estimulantes, aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azúcar, mosto concentrado o mistela. Como colorante podrá emplearse caramelo.

Se entenderá por Vermouth dulce o Tipo Torino, el que contenga no menos de 150 g. de azúcar por litro y 15-17° centesimales de alcohol. Vermouth seco o Tipo francés el que contenga menos de 80 g. de azúcar por litro y 18° centesimales de alcohol.

Los vinos quinados deberán contener no menos de 0.12 gramos por litro de alcaloides totales de la quina, calculado como sulfato de quinina con dos moléculas de agua, provenientes de la maceración o infusión de quina calisaya o del agregado de tintura de quina.

Artículo 1.103. — Se admitirán como prácticas enológicas lícitas:
1) Para los mostos: la adición de mosto concentrado, de alcohol vínico, ácidos tártrico, cítrico, málico, tánico, la sulfitación, el uso del calor o del frío, levaduras seleccionadas, clarificantes autorizados, la concentración y el corte con vinos.
2) Para los vinos: la adición de ácidos tártrico, cítrico, málico tánico, la sulfitación, anhídrido carbónico y tartrato neutro de potasio; el uso del calor o frío para asegurar su conservación; el empleo de levaduras seleccionadas; la mezcla de dos o más vinos provenientes de distintas elaboraciones o cosechas; la alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o en la preparación de vinos especiales; el empleo de clarificantes autorizados y el fitato de calcio (desferrizante).
3) La adición de hasta 250 mg. por litro de ácido sórbico o su equivalente en sorbatos, en los vinos con azúcar fermentable, la que se efectuará en bodega bajo control técnico autorizado.
4) Otras prácticas enológicas admitidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura que cumplan los debidos recaudos en materia higiénico-sanitaria y hayan sido previamente aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional cuando comprendan el agregado de aditivos.

Artículo 1.104. — Queda prohibida la circulación de vinos:
1) Adicionados de agua en cualquier momento de su elaboración o con sustancias que, aun siendo normales en los vinos, alteren su composición o desequilibren la relación de sus componentes.
2) Adicionados con sustancias tales como materias colorantes, conservadores y antifermentos no autorizados, edulcorantes, ácidos minerales y, en general, sustancias extrañas que no existan normalmente en los mostos. A estos productos se los clasificará como Vino Adulterado.
3) Obtenidos con pasas de uva, orujos y heces o borras.
   Estos productos serán clasificados: Bebidas artificiales.
4) Averiados y alterados por enfermedades. Estos productos se declararán "Inaptos para el consumo", pudiendo ser destinados a la elaboración de vinagres o a la destilación cuando sean propios para ello. Del mismo modo serán clasificadas las mezclas de vinos sanos con vinos enfermos o corregidos (ácidos, manitícos, etc.).
   Cuando los vinos no estén sensiblemente enfermos pero contengan gérmenes de enfermedades que, a juicio de la autoridad competente puedan desaparecer, serán sometidos con su intervención a un tratamiento apropiado que asegure su conservación.
5) Que contuvieran más de 2 gramos por litro de acidez volátil expresada en ácido acético. Estos vinos se considerarán alterados

6) Que contuvieran más de 1 gramo por litro de cloruros, expresados como cloruro de sodio o más de 1,20 gramos por litro de sulfatos, expresados como sulfato de potasio.
Estos productos se considerarán adulterados.
7) Que contuvieran más de 20 miligramos por litro de anhidrido sulfuroso libre o más de 300 miligramos por litro de anhidrido sulfuroso total, salvo los vinos "Sauternes", en los que se admitirá hasta 450 miligramos por litro. Estos productos se considerarán manipulados y podrán destinarse al consumo cuando, por corte o aireación, se los coloque en condiciones de aptitud.
8) Que contengan más de 120 miligramos de sorbitol por litro en los vinos de producción nacional.

Artículo 1.105. — Queda prohibido fabricar, exponer, expender y anunciar productos o mezclas destinadas a mejorar o dar aroma a los vinos o mostos, así como colorantes, edulcorantes o conservadores prohibidos, o cualquiera otra sustancia que tenga por objeto engañar al consumidor sobre sus cualidades esenciales, origen o clase, o con el fin de falsear los resultados analíticos o disimular una alteración.

Artículo 1.106. — Los vinos y demás productos obtenidos a partir de la uva, no podrán salir de bodega o de aduana sin el análisis previo que establezca su carácter normal y aptitud para el consumo, debiendo, durante su circulación, tenencia y expendio, responder al análisis originario, con las variaciones que espontáneamente pueden experimentar por su evolución natural.

Artículo 1.107. — En los rótulos de los envases deberá indicarse la zona de producción y en los vinos nacionales, no podrán utilizarse expresiones que se refieran a lugares geográficos extranjeros.

Las denominaciones extranjeras que impliquen un proceso particular de elaboración y una calidad determinada, sólo podrán utilizarse para los productos que presenten características parecidas a las propias del que imiten.

XIV — BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y LICORES

Artículo 1.108. — Se consideran alcoholes directos o aguardientes naturales los productos de la destilación especial de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica o de bebidas alcohólicas que en ningún caso podrán tener una graduación superior a los 85º centesimales. Estos productos serán declarados "aptos para manipular", siempre que su contenido en furfural no exceda el límite de 0,08 gramos por litro de alcohol absoluto y/o su riqueza en alcohol metílico no pase de 3 mililitros por 1.000 mililitros de aguardiente. Mayor cantidad de alcohol metílico se admitirá en los productos "aptos para manipular" en los casos específicamente mencionados en el presente Código.

Por destilación especial se entiende la realizada en un alambique simple de caldera o de columna, pero de rectificación parcial, para obtener un producto de determinadas características y tenor de impurezas admitido.

Artículo 1.109. — Se considera **Alcohol, Alcohol neutro** o **Alcohol rectificado** el obtenido por la destilo-rectificación de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica como también el producto de la rectificación de aguardientes naturales. El contenido alcohólico no podrá ser inferior a 95º centesimales, tomado a la temperatura de 15º C para los productos en circulación y la suma de sus impurezas no excederá de 0,5 gramos por litro de alcohol considerado absoluto.

Alcohol vínico es el alcohol rectificado y desmetilizado procedente del vino o de productos vínicos.

BEBIDAS DESTILADAS

Artículo 1.110. — Son **Bebidas alcohólicas destiladas** los aguardientes naturales de graduación comprendida entre los 39º y 65º centesimales, obtenidos en forma directa o por redestilación, por cortes entre sí o por hidratación. Durante la fermentación o la destilación, podrán ser aromatizados los mostos o alcoholes, cuando así lo requiera la bebida alcohólica a obtener.

Sus impurezas totales volátiles o "no alcohol" (aldehidos, ácidos, ésteres, furfural y alcoholes superiores) no excederán de 5 gramos ni serán menores de 0,6 gramos por litro, salvo en los casos específicamente mencionados en el presente Código.

Artículo 1.111. — Cuando la bebida haya sido obtenida por la destilación de mostos de frutas cuya graduación en todo caso no podrá exceder de 55º centesimales, se admitirá hasta 10 gramos por litro de impurezas totales.

En todos los casos se tolerará hasta 1 por mil en volumen de metanol y hasta 0,04 de furfural por litro de alcohol absoluto. Las bebidas alcohólicas destiladas que no contengan más de 2,5 por ciento P/V de azúcares, podrán denominarse "Bebida espirituosa seca".

Artículo 1.112. — Con la denominación de **Aguardiente o Brandy** seguido del nombre de la materia prima de procedencia, se entienden las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación especial de un mosto de frutas frescas, sanas y limpias.

Estos aguardientes pueden llevar la denominación empleada en el país de origen en que son típicos como se establece en los artículos siguientes.

Queda prohibido denominar Brandy a las bebidas alcohólicas obtenidas a base de aguardientes de cereales, de azúcar de caña, de melazas o de otras sustancias hidrocarbonadas, aisladamente o por sus mezclas.

Artículo 1.113. — Con la denominación de **Aguardiente o Brandy**, sin otro calificativo, se entiende la bebida alcohólica destilada de vinos sanos o de aguardientes de vino.

Artículo 1.114. — Con la denominación de **Pisco**, **Aguardiente de Uva**, es el aguardiente obtenido de uvas, fermentadas y destiladas en presencia de su orujo y borras correspondientes. Los Piscos que durante la fermentación o en la destilación se les ha agregado frutas, se denominarán: Pisco de cerezas, de ciruelas, etc.

Artículo 1.115. — Con las denominaciones siguientes, se entienden los aguardientes obtenidos de las frutas, que a continuación se definen:

1) **Aguardiente de guindas y cerezas, Kirsch o Kirchwasser** es el producto obtenido por la destilación de un mosto fermentado de guindas y cerezas frescas, sanas y limpias, con o sin semillas o almendras de las mismas. Su contenido en "no alcohol" deberá ser mayor de 250 miligramos por 100 mililitros de alcohol etílico anhidro comprendido el ácido cianhídrico natural que podrá oscilar en destilería entre 10 y 100 miligramos por litro, pero que en la bebida que se libere al consumo no podrá ser superior a 50 miligramos por litro. En aquéllos declarados aptos para manipular, se admite la presencia de hasta 4 mililitros de alcohol metílico por litro de aguardiente.
2) **Cherry Brandy**, es la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de cerezas exclusivamente. Debe responder a las mismas exigencias del inciso anterior.
3) **Aguardiente de ciruelas:** (Questch Brandy, Katsch Brandy, Slibowitz, Slibowika) es el que proviene de la fermentación alcohólica y destilación de ciruelas frescas, sanas y limpias. Su contenido en "no alcohol" será superior a 300 miligramos por 100 mililitros de alcohol anhidro, comprendido el ácido cianhídrico que no podrá ser superior a 50 miligramos por litro en la bebida librada al consumo.
La acidez no excederá de 1,80 g. por litro calculada en ácido acético. Tanto en este aguardiente de ciruelas como en los de guindas y cerezas, el ácido cianhídrico debe proceder exclusivamente de las frutas fermentadas, no admitiéndose el agregado antes o después de la destilación de maceraciones vegetales ni de extractos que contengan este ácido.
4) **Aguardiente de durazno:** o Brandy de durazno (Peach brandy) es el que proviene exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación del zumo o pulpa de duraznos sanos, frescos y limpios.
5) **Aguardiente de manzana:** o Brandy de manzana (Apple brandy) es el que proviene exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación del zumo o pulpa de manzana limpia, fresca y sana.
6) **Aguardiente de pera:** es el que se obtiene por destilación de un mosto fermentado del zumo o pulpas de peras maduras, sanas y limpias.
7) **Aguardiente de sidra o Calvados:** es el que proviene de la destilación de sidras aptas para el consumo. Su contenido en "no alcohol" debe ser superior a 400 miligramos por 100 mililitros de alcohol absoluto, de los cuales no menos de 175 miligramos deben corresponder a ésteres. Se admite la sobrecoloración con caramelo.

Artículo 1.116. — Con los nombres siguientes se denominan y entienden los aguardientes, en cuya elaboración no se utilizan zumos ni pulpas de frutas y que a continuación se definen:

1) **Arac, Arrac, Arak, Arrak o Sunchou**, es el aguardiente que proviene de la fermentación alcohólica y destilación de mostos de arroz, jugo de palma y melazas de cañas de azúcar aromatizado o no con piña, cateců o cortezas aromáticas.
2) **Aguardiente de caña, Caña, Tafia o Cachaza** es el que procede de la fermentación alcohólica y destilación de jarabes o melazas de caña de azúcar. Las denominaciones tales como "Caña Habana", "Caña de La Habana", "Caña de Habana", "Caña Paraguaya", "Caña del Paraguay", y demás que califiquen geográficamente a la bebida, sólo podrán emplearse cuando el aguardiente de base o el producto terminado provenga del país o del lugar mencionado.
Las cañas definidas en el presente inciso deberán distinguirse como "Bebida alcohólica destilada".
3) **Coñac o Cognac**, se entiende la bebida alcohólica obtenida de un aguardiente de vino que haya sufrido un estacionamiento de por lo menos dos años en recipientes de madera adecuada o de roble. El extracto seco del producto terminado no será superior al 2 por ciento; el tenor en "no alcohol" no será inferior a 280 miligramos por 100 mililitros del alcohol anhidro. Se admite la sobrecoloración con caramelo.
4) **Ginebra** es el aguardiente obtenido por la destilación de un mosto fermentado de cereales, ulteriormente redestilado total o parcialmente en presencia de bayas de enebro. Podrá ser adicionado de hasta 1,5 gramos de azúcar por cien mililitros.
5) **Grapa, Grappa o Aguardiente** de orujo: es el obtenido a partir de orujos de vinificación. La proporción de "no alcohol" no será inferior a 280 miligramos por 100 mililitros de alcohol anhidro.
Queda prohibido denominar esta bebida "Aguardiente de uva" y hacer referencia en la propaganda dando a entender que este producto procede de la uva y no del orujo.
6) **Ron, Rum, Rhum:** es el aguardiente que proviene de la fermentación alcohólica y destilación especial del jugo de caña de azúcar, privado o no por defecación de sus productos aromáticos, o de las melazas o jarabes de la misma, añejado en recipientes de roble o de madera adecuada durante no menos de dos años. El tenor en "no alcohol" no será inferior a 100 miligramos por 100 mililitros de alcohol anhidro.
Admítese la sobrecoloración con caramelo.
7) **Whisky o Whiskey** es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en recipientes de roble o de otra madera adecuada por lo menos durante dos años. Se admite la sobrecoloración con caramelo.
Su grado alcohólico no será inferior a 42 grados centesimales en volumen; su residuo seco no será mayor de 0,25 gramos por cien mililitros; su acidez máxima será equivalente a 1 mililitro de álcali normal para 100 mililitros y acusará un mínimo de impurezas totales de 0,6 gramos por litro. Para los whiskies canadienses el límite mínimo de impurezas totales será de 0,4 gramos por litro.
Se considera Corte de whiskies (Blend of whisky) la mezcla de whiskies entre sí.
Whisky Escocés (Scotch Whisky), Whisky Irlandés (Iris Whiskey), Whisky Canadiense (Canadian Whisky), designará en forma exclusiva a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda y Canadá, respectivamente. La designación Bourbón se reservará para designar el whisky de este tipo de procedencia estadounidense.
8) **Tequila:** es el producto obtenido por destilación especial de jugos fermentados de diversos ágaves (amarilidáceas).
9) Con el nombre de **Vodka**, se entiende la bebida alcohólica obtenida exclusivamente por el tratamiento con carbón activado del alcohol puro obtenido de papas o cereales a fin de obtener un producto sin aroma ni sabor, o bien con alcohol rectificado (Farmacopea Argentina V Ed.), hidratados a no menos de 39º y no más de 65º centesimales.

Artículo 1.117. — Las bebidas alcohólicas destiladas deben estar constituidas por un solo tipo de aguardiente, permitiéndose el corte entre las de igual naturaleza.

En los casos de "concentrados" de cognac, ginebra, whisky, aguardiente de frutas, etcétera, destilados en alambique de caldera, se admite agregar a los mismos, sin declaración, alcohol rectificado del mismo origen (alcohol vínico para la grapa, de cereales para la ginebra y whisky, etc.), para rebajar la proporción de "no alcohol" (aldehidos, alcoholes superiores, ácidos, ésteres, furfural).

Se permite la mezcla de bebidas alcohólicas destiladas con alcohol neutro, siempre que el aguardiente natural de base se halle en el producto terminado en una proporción mayor de 50 por ciento, calculada en alcohol de la misma graduación.

Los aguardientes manipulados de esta manera no podrán circular como "Bebidas alcohólicas destiladas" sino como "Bebidas obtenidas por mezcla de.......", debiéndose declarar los porcentajes de esta mezcla en forma ostensible en el rótulo principal.

Artículo 1.118. — Con las denominaciones genéricas que siguen, se distinguen las bebidas alcohólicas mencionadas a continuación:

1) Caña, además de la bebida destilada de este nombre, se designará también de esta manera el producto preparado con alcohol rectificado de melaza de caña de azúcar, hidratado, coloreado o no con sustancias de uso permitido, adicionado o no de esencias naturales y con una graduación no menor de 24º centesimales.
2) Caña doble, se entiende como tal a la que tenga una graduación alcohólica superior a 45º centesimales.
3) Queda permitido reemplazar en las cañas en forma parcial o total el alcohol rectificado de melaza por el de cereales, siempre que en el rótulo se declare: Caña de alcohol de cereales o a base de alcohol de cereales; caña a base de alcohol de melaza y con alcohol de cereales, cuando el primero sea predominante y caña a base de alcohol de cereales y alcohol de melaza en el caso inverso.

LICORES

Artículo 1.119. — Con la denominación de **Licor**, se entienden las bebidas rectificados y con el agregado de cognac, whisky, ron u otros aguardientes definidos con o sobre sustancias de origen vegetal o con extractos obtenidos por infusiones, percolaciones o maceraciones de los citados materiales. Podrán edulcorarse con sacarosa, glucosa, miel o sus mezclas. Según el grado de edulcoración se clasifican en:

Licores secos: Los que contienen hasta el 10 por ciento de azúcares P/V
Licores dulces: Más de 10 y hasta 20 por ciento de azúcares P/V.
Licores finos: Más de 20 y hasta 35 por ciento de azúcares P/V.
Licor crema: Cuando contenga más de 35 por ciento de azúcares P/V.
Licor escarchado: Cuando el producto esté sobresaturado de azúcar que luego cristaliza.

Los licores preparados a base de zumos de frutas o partes de éstas, podrán denominarse Ratafia. Se permite el empleo de las palabras Cherry, Apricot, Peach, etc., en los licores de las frutas correspondientes.

Los licores deberán tener una graduación alcohólica no inferior a 15º centesimales y podrán designarse con nombres de fantasía en todos los casos en que no corresponda una denominación genérica adoptada por el presente, pero en ningún caso podrán denominarse con el nombre de destilados.

Artículo 1.120. — Los licores y bebidas alcohólicas elaboradas con alcoholes rectificados y con el agregado de cognac, whisky, ron u otros aguardientes definidos en este Capítulo, sólo podrán llevar en los rótulos la leyenda: "a base de..." u otra equivalente, cuando el componente noble (coñac, whisky, etc.) se emplee en cantidad superior al 50 por ciento de la bebida; cuando se consigne en el rótulo expresiones como "agregado de..." "con..." "al..." u otras equivalentes, deberá indicarse en el mismo la cantidad de aquel componente.

Artículo 1.121. — Con las denominaciones genéricas que siguen se distinguen los licores mencionados a continuación:

1) **Aguardiente anisado**, es el producto obtenido destilando una maceración de anís (común o estrellado, o una mezcla de ambos) en aguardiente de vino, con o sin otras sustancias o extractos aromáticos.

2) **Anís turco**, es el producto que su elaboración es igual al anterior pero con una graduación alcohólica no menor de 40° centesimales.
3) **Anís o anisado**, es el producto obtenido destilando una maceración de anís (común, estrellado o sus mezclas) en alcohol neutro, o mezclando alcohol neutro con esencia natural de anís seguido o no de destilación, adicionado o no de otras sustancias aromáticas y graduado a no menos de 24° centesimales.
4) **Licor Crema de Anís o Anisette**, es el producto obtenido en forma similar al descripto en el apartado 3, pero con el agregado de no menos de 35 por ciento (P/V) de edulcorantes (sacarosa y/o glucosa).
5) **Anís Carabanchel o Anís dulce**, es el producto obtenido a partir del anís o anisado, con la adición de más de 20 por ciento (P/V) de edulcorantes (sacarosa o dextrosa).
6) **Acuavit, Akuavit, Acquavitae**, es la bebida alcohólica elaborada a base de alcohol neutro, aromatizado con infusiones o destilado de semillas o hierbas aromáticas. Se admite sin declaración la adición de caramelo y azúcar.
7) **Broux de noix**, es el producto obtenido destilando un macerado de cáscaras de nueces verdes y cortezas de limón, edulcorado con azúcar y aromatizado con esencias naturales o extractos diversos de uso permitido.
8) **Caña con miel**, se entiende el producto preparado con alcohol rectificado y miel. Se admite sin declaración la adición de caramelo y su graduación alcohólica no será inferior a 16° centesimales.
9) **Caña quemada**, se entiende la que ha sido edulcorada con más de 10 por ciento (P/V) de azúcar, glucosa o miel, colorada con caramelo y aromatizada con esencias naturales o infusiones o maceraciones de cortezas de naranjas u otras frutas. Su graduación alcohólica no será inferior a 16° centesimales.
10) **Cañas de Frutas** (Damasco, Kinotos, etc.), se entienden las que han sido preparadas a partir de maceraciones de estas frutas con alcohol rectificado. Se admite sin declaración el agregado de caramelo y su graduación alcohólica no será inferior a 16° centesimales.
11) **Casis o Cassis**, es la bebida preparada a base de zumos de frambuesa y grosellas.
12) **Curasao**, Curacao o Curazao, licor preparado a base de una infusión o maceración alcohólica de cortezas de naranjas amargas y dulces, adicionado o no de sustancias aromatizantes de uso permitido (mandarina, macis, canela, limón, etc.), que se destila, edulcora y/o colora con caramelo. El curasao fuertemente aromático podrá denominarse Curazao Triple Sec o Extra Sec.
13) **Gin**, es la bebida obtenida por maceración alcohólica de bayas de enebro con o sin otras sustancias aromáticas, seguida o no de destilación. La designación Gin Dulce (Old Tom Gin), podrá emplearse para el que contenga 10-15 gramos de azúcar por litro y la de Gin seco (Dry Gin), para el que contenga hasta 10 g. de azúcar por litro.
Estos productos no se podrán denominar Ginebra, Ginebra seca ni Ginebra dulce.
14) **Grapa con miel**, se entiende el producto elaborado con grapa y el agregado de miel, quedando prohibido el reemplazo de ésta por edulcorantes.
15) **Guindado**, es el licor preparado con zumo de guindas o por maceración de éstas en alcohol rectificado, edulcorado con sacarosa, glucosa o miel e hidratado a no menos de 24° centesimales.
16) **Kummel, Kümel, o licor de comino**, es el producto obtenido por la maceración alcohólica de semillas de alcaravea, anís, comino y otras sustancias aromáticas, seguida o no de destilación y edulcorado con un jarabe de azúcar, glucosa o miel.
17) **Maraschino, Marasquino, Marrasquino**, es el licor preparado a base de maceraciones alcohólicas de cerezas y guindas con o sin adición de otros aromas, sacarosa, glucosa o miel.
18) **Licor de Menta, Pipermint, Peppermint**, es el licor preparado a base de maceración alcohólica de hojas de menta peperita, o con esencia natural de menta peperita y alcohol rectificado, con o sin adición de otros aromas; colorado o no con clorofila u otro colorante autorizado; con sacarosa, glucosa o miel.
19) **Peperina**, piperina, es el licor preparado en base a una maceración alcohólica de peperina (**Bustropogon Mollis Koth**), adicionada o no de otras sustancias aromáticas; con jarabe de azúcar, glucosa o miel; coloradas o no con clorofila u otro colorante autorizado.
20) **Licor de Poleo**, es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de poleo (Lippia turbinata Griseb), adicionada o no de otras sustancias aromáticas; con sacarosa, glucosa o miel; colorado o no con clorofila u otro colorante autorizado.
21) **Prunelle o Licor de ciruelas**, es el licor preparado a base de una maceración de ciruelas en alcohol neutro, coñac o aguardiente natural, adicionado o no de sustancias aromáticas; caramelo; jarabes de sacarosa, glucosa o miel.
22) **Licor de oro**, es el licor preparado con maceraciones alcohólicas de raíz de angélica, canela, macis, coriandro, alcaravea, clavos, higos, agua de rosas y otras sustancias aromáticas. Con el agregado de azúcar y/o glucosa. Al envasarse debe agregarse unas hojitas de oro.

Artículo 1.122. — Podrán denominarse en forma que indique una composición determinada (licor de... seguido del nombre del componente principal), aquellas bebidas en cuya preparación predomine un principio, una sustancia aromática o una primera materia que justifique la designación. Así el Licor de cacao, el Licor de naranjas, etc., deberán prepararse con tales frutos como principal ingrediente de la maceración alcohólica.

Artículo 1.123. — Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio del ajenjo (bebida alcohólica preparada a base de ajenjo menta o hinojo) y de bebidas alcohólicas similares que lo contengan o imiten. Quedan incluidas en esta prohibición las bebidas alcohólicas cuyos nombres tengan similitud con la palabra "ajenjo" en idioma nacional o extranjero ya sea en avisos o cualquier otra forma de expresión, referencias directas o indirectas al ajenjo, sus principios inmediatos o derivados.

Se clasificarán como similares de ajenjo las bebidas alcohólicas cuyo olor y sabor dominantes sean los del anís y que den a 15°C por adición de cuatro volúmenes de agua destilada gota a gota y lentamente, un enturbiamiento que no desaparezca completamente por una nueva agregación a la misma temperatura, de otros tres volúmenes de agua destilada y las bebidas que contengan una esencia con función cetónica aún cuando no den enturbiamiento en las condiciones fijadas.

No se considerarán "similares del ajenjo" las bebidas alcohólicas de anís (aguardiente anisado, anís, licor de anís, anisette, anís turco, etc.), aun cuando acusen positiva la prueba de enturbiamiento, siempre que sean incoloras o sólo presenten el color propio de los aguardientes o extractos aromáticos utilizados, no contengan esencias de función cetónica y no infrinjan lo establecido en el segundo párrafo de este artículo.

Artículo 1.124. — Cualquier otra bebida alcohólica no mencionada expresamente que se expenda con denominaciones de origen extranjero, deberá responder a las materias primas, a la técnica especial de elaboración y a los caracteres que le son propios. Las que se vendan como de procedencia extranjera, para su inscripción deberá acompañarse el certificado de análisis expedido por laboratorios del país de origen que hayan sido especialmente autorizados, el que deberá estar debidamente legalizado.

En las etiquetas principales de los envases de bebidas alcohólicas importadas, que por estar destinadas para "el consumo particular" y han sido despachadas sin la presentación del certificado de análisis indicado en el párrafo anterior, deberá consignarse en forma perfectamente visible la atestación "Consumo Particular. Prohibida su Venta". Sin perjuicio de las que actualmente se consignan en los instrumentos fiscales.

Artículo 1.125. — En las bebidas espirituosas (bebidas alcohólicas destiladas y licores), queda prohibida la mención de calificativos o nombres que induzcan a error al consumidor haciéndolo creer la existencia de propiedades o virtudes terapéuticas como ser: "reconstituyente", "tónico", "estomacal", "digestivo".

Cuando se emplearan indicaciones que se refieran a tales propiedades, las bebidas serán consideradas "especialidades farmacéuticas" y como tales deberán tener aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 1.126. — El añejamiento o maduración de las bebidas alcohólicas a que se refiere el presente capítulo no podrá mencionarse si no se ha realizado con intervención fiscal, entendiéndose por "Tiempo de añejamiento" o "tiempo de maduración" el de estacionamiento en envases y lugar apropiado y bajo las condiciones reglamentarias establecidas. Los organismos encargados de la aprobación de bebidas añejadas exigirán, a este fin, la presentación de los certificados de añejamiento expedidos por autoridad fiscal competente.

Las calificaciones de "añejo", "viejo", "rancio" o "similares", se reservarán para aquellas bebidas que hayan cumplido un mínimo de dos años de añejamiento y las de "extra-añejo", "extraviejo", "extrarrancio" o análogas para las de cuatro años como mínimo en ese sentido.

Artículo 1.127. — En los rótulos podrá hacerse mención del tiempo de añejamiento o de maduración. En los casos de cortes de bebidas de distinto grado de añejamiento, sólo podrá mencionarse el tiempo de añejamiento del componente de menor grado de añejamiento. Respecto de las bebidas de importación, la certificación del tiempo de añejamiento lo será a través de los certificados debidamente legalizados, expedidos por los países de origen.

Artículo 1.128. — En la elaboración de las bebidas espirituosas (bebidas alcohólicas destiladas y licores), se permitirá el uso de clarificadores innocuos, los trasiegos, los cortes entre aguardientes de una misma naturaleza, la filtración y la hidratación (graduación), así como el empleo del frío o del calor en determinadas condiciones y en el caso de aquellas bebidas que así lo exijan la edulcoración con sacarosa, glucosa o miel y la coloración con caramelo u otros colorantes admitidos.

Artículo 1.129. — Con los nombres de **Aperitivos (Fernets, Amargos, Bitters)**, se comprenden las bebidas espirituosas que contienen ciertos principios amargos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito. Pueden obtenerse por destilación o por infusión, maceración o digestión de plantas o partes de ellas en alcohol rectificado o en mezclas de alcohol rectificado con menos de 75 % de vino en volumen: naranjas amargas, jengibre, genciana, quina, achicoria, angostura, cardo bendito, cálamo aromático, centaura menor, colombo, casia, enebro, lúpulo y otras de uso permitido por la autoridad sanitaria nacional. Su extracto total no será inferior a 10 gramos por litro, admitiéndose en el mismo en conjunto hasta 4 gramos por litro de áloes, agárico blanco, pimienta, mostaza, sen y ruibarbo. De excederse esta última proporción, estas bebidas serán consideradas productos medicinales.

Artículo 1.130. — Con la designación de **Orange Bitter (Bitter de naranja)**, se entiende el elaborado con naranja dulce y/o amarga y otros productos aromáticos de uso permitido.

Artículo 1.131. — Con el nombre de **Bitter Angostura**, se entiende el preparado con corteza de angostura (Calipea Cusparia Saint Hilaire) y otras sustancias aromáticas de uso permitido.

Artículo 1.132. — Con la denominación de **Aperitivo con soda**, se entiende la bebida obtenida por la adición de no más de 50 % de "agua gasificada" o "soda", a los aperitivos contemplados en el presente Capítulo. Se expenderán con una presión mínima de 2 atmósferas a 15°C, debiendo declararse su graduación alcohólica.

Artículo 1.133. — Queda prohibida la elaboración, tenencia, circulación y venta de las bebidas espirituosas enumeradas precedentemente artificiales o de fantasía o hechas de otra manera que la indicada en el presente.

Artículo 1.134. — Serán consideradas no aptas para el consumo las bebidas espirituosas (bebidas alcohólicas destiladas y licores) que contengan:

Alcohol metílico en cantidad superior a 1 mililitro por litro.

Alcoholes superiores y aldehídos en una proporción superior a 5 gramos por litro.

Dentro de los aldehídos, el furfural no podrá exceder de la proporción de 40 miligramos por litro (calculados sobre alcohol etílico anhidro).

Alcohol amílico.

Alcohol isopropílico, benzol, hidrocarburos homólogos, piridina o cualquier otra de las sustancias empleadas oficialmente como desnaturalizantes de alcoholes.

Acidos minerales u orgánicos, extraños a la composición normal de la bebida.

Acido cianhídrico en proporción mayor a 50 miligramos por litro.

Esencia o extractos o mezclas aromáticas que contengan elementos tóxicos o expresamente prohibidos.

Edulcorantes artificiales.

Materias colorantes de uso prohibido.

Sustancias conservadoras no permitidas.

Sustancias amargas irritantes, purgantes o drásticas de uso no admitido o expresamente prohibido. Dentro de las admitidas: la pimienta, mostaza, ruibarbo, áloe, sen o agárico blanco, no podrán estar en una proporción mayor de 2 gramos por litro, y en caso de que la bebida contenga más de una de esas drogas, la suma de ellas no será mayor de 4 gramos por litro.

Artículo 1.135. — Los nombres geográficos para designar o calificar bebidas alcohólicas destiladas o licores, no podrán aplicarse a los productos obtenidos en otro lugar que no sea la región determinada por los mismos, salvo que se los haga preceder de la palabra "Tipo" o de cualquier otro adjetivo que indique el verdadero origen geográfico, en cuyo caso en el rótulo se inscribirá formando una sola frase, con tipo de letras, tamaño y realce y visibilidad, idénticas a la designación del producto.

Artículo 1.136. — Queda prohibido fabricar, exponer, expender y/o utilizar productos destinados a mejorar, conservar, añejar artificialmente o imitar bebidas alcohólicas destiladas o licores.

XV — PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

CACAO Y CHOCOLATE

Artículo 1.137. — Cacao en grano: se entiende por **cacao en grano**, a las semillas de cacaotero (Theobroma cacao L.), fermentadas, desecadas, y de calidad comerciable.

Artículo 1.138. — Con la denominación de **cacao tostado y descascarillado**, se entiende el grano de cacao tostado, quebrado, al que se le ha eliminado la cáscara, el germen, tegumentos y demás impurezas en la forma más completa que técnicamente sea posible.

Artículo 1.139. — Con la denominación de **pasta de cacao**, o **masa de cacao**, se entiende el producto obtenido por desintegración mecánica del cacao descascarillado y sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes. No debe contener más de 8 % de humedad, 8,5 % de almidón natural del cacao, 3,0 % de fibra bruta (equivalente a no más de 4 % de cáscara de cacao calculado sobre producto seco y desgrasado), no más de 4 % de cenizas totales y 3 % de cenizas insolubles en agua.

El contenido en grasas del cacao estará comprendido entre 45 y 58 % y los alcaloides (teobromina y cafeína), entre 1 y 4 %.

Artículo 1.140. — Con la denominación de **torta de cacao**, se entiende al producto obtenido por presión de pasta de cacao, con extracción parcial de la materia grasa. No debe contener menos de 8 % de materia grasa del cacao, ni más del 6 % de cascarilla y germen.

Artículo 1.141. — Con el nombre de **cacao desmantecado** o **cacao desgrasado**, se entiende la torta de cacao a la que se ha extraído la casi totalidad de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido. No deberá contener residuos valorables del solvente utilizado y previa desodorización podrá utilizarse con fines alimenticios.

Artículo 1.142. — Con el nombre de **cacao en polvo** se entiende el producto que se obtiene mediante transformación mecánica a un estado pulverulento de la torta de cacao, desgrasado por presión o por solventes de uso permitido. Su contenido en grasa de cacao no debe ser inferior al 8 %; la alcalinidad de sus cenizas no serán superiores a 3,75 g. %, calculadas como carbonato de potasio, sobre producto seco y desgrasado; no debe contener más de 9 % de humedad.

Artículo 1.143. — Con la denominación de **cacao en polvo desgrasado**, se entiende el producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de la pasta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido. Sus cenizas no deben presentar una alcalinidad superior a 3,75 %, calculadas en carbonato de potasio sobre producto seco y desgrasado; ni más de 9 % de agua; y tendrá no más de 8 % de grasas de cacao.

Artículo 1.144. — Con el nombre de **cacao dulce**, **cacao edulcorado** o **polvo de cacao edulcorado**, se entiende la mezcla homogénea de cacao en polvo definida

en los apartados anteriores con hasta 68 % de azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin agregados de sustancias aromáticas de uso permitido.

Artículo 1.145. — Con el nombre de **cacao solubilizado**, se entiende el cacao en polvo, tratado con una cantidad suficiente de álcalis (carbonato de amonio, amoníaco, carbonato magnésico, hidróxido de magnesio, carbonato de potasio, hidróxido de potasio) para neutralizar la acidez natural del cacao.

Las cenizas totales no serán superiores a 15.5 % y su alcalinidad no mayor a 6,5 % calculada en carbonato de potasio, ambos referidos a sustancia seca y desgrasada.

Artículo 1.146. — Con la denominación de **cacao solubilizado dulce o edulcorado**, se entiende la mezcla homogénea de cacao solubilizado y azúcares hasta el 68 % (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin sustancias aromáticas de uso permitido.

Artículo 1.147. — Con la denominación de **grasa de cacao o manteca de cacao**, se entiende la materia grasa extraída por prensado del cacao descascarillado, o de la pasta de cacao. Si la grasa se hubiera desodorizado al vapor y/o al vacío, podrá incluirse en la denominación "desodorizado". Deberá presentar un color blanco o amarillento; olor y sabor característicos y responder a los siguiente valores:

Punto de fusión	30 a 35°C
Indice de refracción a 40°C	1.453 a 1.459
Peso específico relativo (40°C/20°C)	0.898 a 0.904
Número de ácido (mg.KOH/g)	máx. 4.0
Indice de yodo (Wijs)	33 a 43
Materia volátil a 105°C	máx. 0.2 %
Sustancias insolubles en hexano	máx. 0.05 %
Hierro (como Fe)	máx. 0.5 mg/kg.
Cobre (como Cu)	máx. 0.4 mg/kg.
Arsénico (como As)	máx. 0.1 mg/kg.
Plomo (como Pb)	máx. 0.1 mg/kg.
Indice de saponificación	192 a 197
Insaponificable (éter de petróleo)	0.35 % máximo

Artículo 1.148. — Con la denominación de **chocolate**, se entiende el producto homogéneo que se obtiene por un proceso adecuado de fabricación a partir de una mezcla de granos de cacao descascarillado, o de pasta de cacao, con azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, o sus mezclas), con o sin sustancias aromáticas (ethilvainillina, vainilla, vainillina, especias), con o sin adición de manteca de cacao.

Podrá asimismo obtenerse a partir de tortas de cacao o de cacao en polvo parcialmente desmantecado, con azúcares (azúcar invertido, sacarosa, dextrosa, o sus mezclas), con o sin adición de sustancias aromáticas (vainilla, vainillina, ethilvainillina, especias) y la adición de manteca de cacao en cantidad adecuada para cumplir con las especificaciones del chocolate.

El chocolate debe contener no menos de 32 % de pasta de cacao, no más de 3 % de humedad, no más de 2,5 % de cenizas totales, ni menos de 16 % de grasa de cacao, ni más de 68 % de azúcares. No deberá contener grasa extraña a la del cacao y se admite sin declaración hasta el 0,5 % de lecitina insoluble en acetona.

Cuando el chocolate contenga entre 46 y 55 % de azúcares, podrá denominarse "Chocolate semi amargo" o "semi dulce". Si el contenido en azúcares no excede de 46 % podrá denominarse "Chocolate amargo".

Los chocolates podrán presentarse en forma de: tabletas, granulos, escamas, polvo, etc. y en cada caso responderán a las exigencias de su denominación.

Los chocolates se rotularán de acuerdo a su denominación quedando prohibido el empleo del término "Chocolate" para denominar bombones u otros productos de confitería elaborados con sustitutos del chocolate o de cobertura de chocolate definidos en el presente.

Artículo 1.149. — Con la denominación de **chocolate con leche o chocolate lacteado**, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el chocolate, pero que contenga no menos de 15 % de materias sólidas totales de leche de las cuales no menos del 3 % de grasa de leche, ambos sobre sustancias secas.

Artículo 1.150. — Se entiende por **chocolate o chocolatín con leche descremado**, el producto preparado en la misma forma que el chocolate lacteado, pero que contenga no menos del 14 % sobre sustancia seca, de sólidos no grasos de leche.

Artículo 1.151. — Con la denominación de **chocolate con crema**, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de fabricación a partir de una mezcla de uno o más de los siguientes ingredientes: cacao descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo o cacao en polvo parcialmente desmantecado, con azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, o sus mezclas), extracto seco de la crema, con o sin la adición de manteca de cacao, y otros extractos secos de la leche.

Deberá presentar no menos de 25 % de materia grasa total, no menos de 7 % de grasa de leche, calculadas sobre sustancia seca. No contendrá más de 56 % de azúcares ni menos de 2,5 % de cacao desmantecado; ni más de 2,5 por ciento de humedad.

Artículo 1.152. — Con la denominación de **chocolate fundente o chocolate fondant**, se entiende el chocolate blando, de fácil fusión, que contiene no menos del 30 % de grasa de cacao.

Artículo 1.153. — Se entiende por **cubertura de chocolate**, el producto obtenido de la misma manera y con los mismos ingredientes que el chocolate, destinado a recubrir bombones y otros productos de confitería. Debe contener no menos de 22.5 % de grasa de cacao y no más de 50 % de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas). Se admite sin declaración el agregado de hasta 0,5 % de lecitina insoluble en acetona, y hasta un 2 % de monoestearato de glicerilo (como monoestearato) con respecto a la materia grasa total de la cubertura.

Este producto se rotulará: Cubertura de chocolate.

Artículo 1.154. — Con la denominación de **cubertura de chocolate con leche**, se entiende el producto elaborado en la misma forma que la cubertura de chocolate y con sus mismas indicaciones. Debe contener no menos de: 22,5 % de manteca de cacao, 12 % de materias sólidas totales de leche, 2,5 % de grasa de leche y no más del 50 % de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas).

Este producto se rotulará: Cubertura de chocolate con leche.

Artículo 1.155. — Con la denominación de **cubertura de chocolate blanco**, se entiende el producto de fantasía resultante de una mezcla homogénea de: no menos del 22,5 % de manteca de cacao, 15 % de materias sólidas totales de la leche y no más del 50 % de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas).

Queda prohibido denominar cubertura, a toda otra composición destinada a recubrir bombones y productos de confitería que no responda a las establecidas precedentemente.

Este producto se rotulará: Cubertura de chocolate blanco.

Artículo 1.156. — Con la denominación genérica de **chocolate de fantasía**, se entiende la mezcla de chocolate con productos tales como semillas (almendras, enteras o partidas, avellanas enteras o partidas, nueces partidas, maní tostado y descascarillado, cereales, etc.), miel, frutas cándidas u otros productos debidamente autorizados, en una proporción no menor del 8 %.

Queda prohibido toda operación de relleno o estiramiento.

Deberán contener no menos de 60 % de chocolate y que responda a las especificaciones de este producto.

Estos chocolates de fantasía se rotularán: Chocolate con... (indicando el o los productos agregados).

Artículo 1.157. — Con la denominación genérica de **chocolate con leche de fantasía o chocolate lacteado de fantasía**, se entiende el producto elaborado con chocolate lacteado en una proporción no menor del 60 % y que responda a las exigencias establecidas para este producto, con los agregados permitidos en el artículo anterior.

Este producto se rotulará: Chocolate con leche y... (indicando el o los productos agregados).

Artículo 1.158. — Se entiende por **chocolate blanco**, el producto de fantasía resultante de una mezcla homogénea de no menos de 25 % de grasa de cacao y 25 % de sólidos de leche (entera, parcial o totalmente descremada), con el agregado de azúcares y aromas de uso permitido, trabajado por el procedimiento habitual para el chocolate. No deberá contener materias grasas distintas a las del cacao y/o de la leche.

Este producto se rotulará: Chocolate blanco.

Artículo 1.159. — Con la denominación de **bloques, barras o simplemente chocolate relleno**, se entiende el producto elaborado en la misma forma, con los mismos ingredientes que el chocolate y que responda a sus especificaciones, y que contenga en su interior una parte constituida por sustancias alimenticias de uso permitido, con o sin sustancias aromáticas autorizadas, con o sin colorantes autorizados.

En estos productos, el chocolate debe representar no menos del 40 % del peso total de cada unidad.

Estos productos se rotularán: Chocolate relleno.

Artículo 1.160. — Con la denominación de **cascarilla o cascarilla de cacao**, se entiende las cáscaras del grano de cacao limpias y en perfecto estado de conservación.

Artículo 1.161. — Queda expresamente prohibido agregar a los cacaos o chocolates: cascarilla de cacao, sustancias inertes, sustancias conservadoras, antioxidantes, así como cualquier otra sustancia no contemplada para estos productos alimenticios.

Artículo 1.162. — Los antioxidantes de uso permitido en los llamados chocolates de fantasía y chocolates rellenos, provendrán exclusivamente de los alimentos distintos al chocolate empleados en cada caso, siempre y cuando para ellos exista una permisión al respecto.

CAFE Y SUCEDANEOS

Artículo 1.163. — Con la denominación de Café, **Café verde, Café crudo**, se entiende las semillas sanas y limpias del Coffea arábiga L. y de otras especies del mismo género, despojadas de tegumentos exteriores (espermoderma) por desecación (al sol) y no privadas de su cafeína. El café verde o crudo que circule por ciento de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, se tenga en depósitos o se venda en el comercio, no debe presentar más de: 10 por ciento de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de semillas, envolturas tallos y pedúnculos), 1 por ciento de piedras y polvo, 13 por ciento de agua determinada a 100-105° C., 5 por ciento de cenizas totales determinadas a 500 - 550° C., 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % y 0,6 por ciento de cloro total en cenizas.

Deberá contener no menos de 0,9 por ciento de cafeína.

Serán considerados ineptos para el consumo de café crudo o verde alterado, adulterado o que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 1 a 8 inclusive de la "Tabla oficial brasileña para la clasificación de café", oficializada por el Ministerio de Hacienda de los Estados Unidos del Brasil.

Artículo 1.164. — Los cafés que se expendan con la indicación de su procedencia deberán corresponder a los caracteres respectivos. Si se venden en grano, estos serán de color y tamaño uniformes y del tipo que se declare: redondos (Borbon-Moka); ovales cortos (Brasil, Colombia, América Central); alargados (Antillas); puntiados (Borbón puntiado), etc.

Artículo 1.165. — Con el nombre de **Café tostado**, en grano o molido, se entiende el café verde normal que por la acción apropiada del calor ha tomado coloración oscura y aroma característico. Deberá presentar aspecto homogéneo y buenas características organolépticas. El café tostado que circule, se tenga en depósito, se exhiba o se expenda, deberá responder a las siguientes exigencias:

1) Contener como máximo 5 % de humedad, (100-105° C) 5 % de cenizas totales (determinadas a 500-550° C y expresadas sobre producto seco), 1 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % y 12 % de extracto metílico determinable por la técnica descripta en An. Asoc. Quím., 29-153 (1941).
2) Las cenizas totales de café tostado obtenidas a 500-550° C. contendrán como máximo 0,70 y 4,00 % de cloruros y sulfatos, respectivamente, expresados en Cl, y SO_3.
3) Contener como mínimo 0,90 % de calcium determinable por el método de F.F. Cortés (Rev. Soc. Bras. Quím., 4-105, 1933). El extracto acuoso podrá oscilar entre 21 y 33 %.

Artículo 1.166. — Con el nombre de **Café torrado** se entiende el producto resultante de la tostación de café verde normal en presencia de azúcares caramelizables; azúcar blanco y/o dextrosa, adiciones éstas que deberán declararse en los rotulados. En la elaboración de café torrado queda prohibido el empleo de otras materias caramelizables que no sean las expresamente mencionadas en este artículo.

El café torrado que circule se tenga en depósito, se exhiba o se expenda, deberá responder a las siguientes exigencias:

1) Contener como máximo 8 % de humedad (100-105° C), 10 % de azúcares caramelizados determinables por la técnica descripta en An. Asoc. Quím. Arg., 29-169 (1941) y 5 % de cenizas totales obtenidas a 500-550° C. y expresadas sobre producto seco.
2) Contener como máximo 0,06 % de cloruros (expresados en Cl.) y 0,25 % de sulfatos (expresados en SO_3), ambos sobre producto seco, determinables según las técnicas descriptas en An. Direc. Nac. Quím., 10-36, 1957.

Artículo 1.167. — Los cafés tostados y torrados en granos o molidos, deberán llevar en los rótulos el mes y año de envasamiento y serán considerados ineptos para el consumo los que no siendo acondicionados al vacío o con gases inertes, tengan más de ciento ochenta días de envasado. Esta disposición no rige para los cafés que son molidos en el acto de la venta, en presencia del adquirente.

Artículo 1.168. — Queda prohibido a los detallistas o revendedores, la tenencia y venta de café molido suelto. Estos sólo podrán tener y vender cafés molidos (tostados o torrados) de venta autorizada, que estén en envases cerrados por los elaboradores y cuyo rotulado responda a las exigencias oficiales.

Artículo 1.169. — Con el nombre de **Café en copos, Café en virutas** (Coffee flakes), se entiende el producto obtenido haciendo pasar café tostado molido y humedecido ligeramente, por entre cilindros de superficie lisa y pulida, a presión elevada. Debe envasarse al vacío o sustituirse el aire del interior del envase por gases inertes.

Artículo 1.170. — Con la denominación de Café descafeinado, se entiende únicamente el café normal que por un tratamiento especial ha sido privado de una parte de cafeína. No debe contener más de 0,20 % de cafeína.

Artículo 1.171. — Con la designación de **Café sin cafeína**, se entiende el café que ha sido descafeinado hasta quedar con no más de 0,10 por ciento de cafeína.

Artículo 1.172. — Los cafés descafeinados o sin cafeína, no contendrán más de 25 miligramos por kilogramo de tricloroetileno residual.

Artículo 1.173. — Queda prohibido vender bajo la denominación de café descafeinado o sin cafeína u otra equivalente, cafés pobres, agotados, restos de café y sucedáneos.

Artículo 1.174. — Con las designaciones de Café soluble, **Café instantaneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en piovo**, se entiende los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente, a partir de café tostado. No contendrán más de 3,50 % de humedad (100-105° C.) ni menos de 2,50 % de cafeína natural del café (método de Bailey Andrew). Su contenido en hidratos de carbono totales luego de sacarificación, no excederá de 45,0 % (expresado en glucosa). El pH, de una solución al 2 % en agua destilada y a 20° C. estará comprendido entre 4,0 y 6,0.

Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación. Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización así como el de aromatizantes artificiales.

Artículo 1.175. — Con las designaciones de Café **torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo**, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos de café torrado o las mezclas equivalentes y uniformes de café soluble definido en el artículo anterior, con los productos hidrosolubles de la caramelización de azúcar blanco y/o dextrosa.

No contendrán más de 3,50 % de humedad (100-105° C.), ni menos de 1,50 % de cafeína natural del café (método de Bailey Andrew). Se presentarán como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de aromatizantes artificiales.

Artículo 1.176. — Los sucedáneos o sustitutos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra Café.

Hace excepción el producto denominado Café del Sultán o de Sakka, siempre que sea obtenido con las cáscaras del café verdadero y por consiguiente que contenga cafeína, ácido clorogénico, etc. Todo sucedáneo del café deberá denominarse de acuerdo con su naturaleza: "Porotos tostados", "Cereales tostados", "Malta tostada", "Achicoria", etc., indicándose en el rótulo en forma clara, que no deje lugar a dudas, la clase de producto empleado en su fabricación, no permitiéndose

en ningún caso la utilización de primeras materias alteradas o de ningún valor, como los residuos de café o los desechos de cervecerías, destilerías, etc., ni la adición de materias minerales con el objeto de aumentar de peso. Los sucedáneos "torrados" del café son los resultantes de la tostación en presencia de no más de 10 % de azúcares caramelizables: azúcar blanco, y/o dextrosa, adiciones éstas que deberán declararse en los rotulados, quedando prohibido el empleo de otras materias caramelizables que no sean las expresamente mencionadas en este artículo.

Los sucedáneos del café tostado o torrados definidos en el presente artículo, podrán expenderse bajo forma de extractos acuosos en polvo.

Artículo 1.177. — Queda prohibida la elaboración, molienda, tenencia, circulación y expendio de cualquiera de los tipos de café mencionados en los artículos anteriores que se encuentren averiados por agua de mar y humedad, fermentados, alterados, coloreados artificialmente, barnizados (resinas, sangre de drago, etc.), o mojados con glicerina y sustancias no permitidas, agotados o privados total o parcialmente de su cafeína (excepto los casos de café descafeinado o sin cafeína), o que contengan sucedáneos del café, achicoria, malta y otros granos, resinas o cualquier sustancia destinada a modificar la coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino normal.

Artículo 1.178. — Queda terminantemente prohibida la venta de los desechos de café; entendiéndose por tales los restos de granos crudos o tostados que resulten de la selección y limpieza del café, los residuos (posos) de la infusión o preparación de la bebida y los cafés agotados provenientes de la fabricación de café concentrado y extracto de café (café soluble) definidos en este Código. Estos residuos o desechos podrán venderse previo tratamiento con sustancias tales que aseguren una desnaturalización uniforme y efectiva, haciéndolos impropios para fines alimentarios. En su defecto deberán indefectiblemente ser destruidos en fábrica, sea por incineración o utilizándolos como combustible.

Asimismo, los residuos de la infusión o preparación de la bebida que se expende en las cafeterías, bares, "restaurante", confiterías, hoteles, etc., deberán desnaturalizarse uniformemente y en forma efectiva en esos establecimientos, adicionándoles sustancias que los inutilicen para fines alimentarios.

Artículo 1.179. — Con el nombre de **Achicoria** se entiende la raíz de la planta Chicorium intybus L., convenientemente limpia, desecada, tostada con o sin el agregado de no más del 10 % de azúcar blanco, y/o dextrosa exclusivamente, adición que deberá declararse.

La Achicoria no debe contener más de 15 % de agua (a 100-105° C), ni menos de 60 % de materias solubles; el máximo de cenizas será del 10 % para las achicorias en granos o sémolas y de 12 % para las achicorias en polvo. (a 500-550° C)

Queda prohibido incluir la palabra Achicoria en las denominaciones de los productos que se expendan como sustitutos o equivalentes de ésta, como asimismo vender mezclas de achicoria con cualquiera de estos equivalentes.

Artículo 1.180. — Con la denominación **Malta tostada** se entiende la cebada germinada, desecada y tostada; con la de **Malta Torrada**, se entiende la malta en cuya tostación se emplea no más de 10 % de azúcar blanco y/o dextrosa exclusivamente, adición que deberá declararse. Queda prohibida la denominación de Café de Malta.

TE

Artículo 1.181. — Se considera únicamente como Te, el producto constituido por las hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de varias especies del género Thea, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su procedencia y preparación.

Artículo 1.182. — La denominación Té, sólo podrá usarse con referencia al producto definido precedentemente o a las infusiones del mismo, concentradas o no.

Según su procedencia se distinguen:

	Longitud de las hojas	Anchura de las hojas
Té chino	4.5 - 7 cm.	2 - 3 cm.
Té de Ceylán, India, Java, Brasil, Argentina	10 - 14	4 - 5
Té de Annan y Sann	hasta 23	hasta 2 - 3

Artículo 1.183. — El Té verde que se venda bajo alguna de las denominaciones que siguen, deberá responder a las siguientes especificaciones:

1) **Té Hysau**: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas, de tamaño uniforme que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral.
2) **Té Skin Hyson**: formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.
3) **Té pólvora** (Gunpowder): las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 milímetros de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (olea fragans).
4) **Té Perla o Imperial**: Las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 milímetros de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

Artículo 1.184. — El Té negro se clasifica según la edad de las hojas:

a) Finos y con este calificativo podrán expenderse los tés procedentes de cosechas en las que sólo se han arrancado los brotes y hojas siguientes. Para estos tés se reserva la denominación general de Pekoe, correspondiendo la de Flowery Orange Pekoe a las recolecciones de brotes y hojas más tiernas; Orange Pekoe a la siguiente y Pekoe Nº 1 a la subsiguiente;
b) Se reservará la denominación Souchong para los tés de hojas delgadas más grandes, procedentes de la primera y segunda cosechas y la de Pekoe Souchong para la calidad intermedia entre ésta y la Pekoe.
c) La denominación Congo se reservará para designar los tés constituidos por las hojas de la tercera cosecha, de tamaño más grande que las precedentes.

Artículo 1.185. — Las denominaciones anteriores se refieren a los tés chinos, debiendo los productos análogos de otras regiones, denominarse agregando el lugar de origen. Así Ceylán Pekoe Nº 1, o Ceylán Souchong, etc.

Artículo 1.186. — Queda permitida la mezcla de tés de diversas procedencias y calidades, siempre que ello se advierta al comprador. En los rótulos de esta mezcla no es obligatorio declarar la proporción de sus componentes, pero sí la procedencia de los mismos en el orden de su proporción.

La mezcla de tés de distinto origen geográfico no podrá expenderse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Artículo 1.187. — El té verde o negro, en general debe responder a las siguientes condiciones:

1) No contener más del 35 por ciento de tallos y pecíolos rojizos casi desprovistos de hojas.
2) No contener más de 12 por ciento de humedad a 100-105° C., ni más de 8 por ciento de cenizas a 500-550° C., y expresadas sobre producto seco de las cuales el 50 por ciento por lo menos serán solubles en agua, ni más de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.
3) No contener menos de 1.00 gramo de cafeína por ciento y el extracto acuoso no será menor de 24 por ciento para los tés negros y de 28 por ciento en el caso de los tés verdes.

Artículo 1.188. — Con la denominación de "**Té en polvo o molido**" se entiende exclusivamente el producto obtenido por la molienda fina del té definido en este Código.

El "Té en polvo o molido" debe cumplir las exigencias establecidas en los incisos 2) y 3) del artículo anterior.

Artículo 1.189. — Queda prohibida la venta de té agotado, averiado, alterado adicionado de goma, almidón, óxido de hierro, materias colorantes extrañas (excepto los tés verdes adicionados de colorantes de uso permitido), talco, yeso, caolín, etc., de hojas extrañas de otros vegetales, así como de cualquier otra sustancia.

Artículo 1.190. — Con la denominación de "Té descafeinado o sin cafeína", se entiende el té que por un tratamiento especial ha sido privado de la casi totalidad de su cafeína. En general debe responder a las mismas exigencias establecidas para el té negro o verde, excepto en cuanto a su contenido en cafeína que no será mayor de 0.10 por ciento.

Artículo 1.191. — Queda prohibida la venta de té al detalle, suelto o a granel, en la calle, almacenes, kioscos, despensas y demás comercios no especializados en su venta.

Artículo 1.192. — Con las designaciones de: **Té concentrado, té soluble, té instantáneo, extracto de té en polvo y té concentrado en polvo**, se entiende el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té. Contendrá como mínimo 4.0 por ciento de cafeína y como máximo 4.0 por ciento de humedad (100-105° C.).

YERBA MATE

Artículo 1.193. — Con la denominación de **Yerba mate** o **Yerba** se entiende el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas del Ilex paraguariensis Saint Hilaire (Aquifoliacea) mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales.

Artículo 1.194. — Con las denominaciones que siguen, se entienden los productos que a continuación se definen.

1) **Yerba mate elaborada**: es la yerba canchada que contiene más de 10 por ciento de yerba en polvo que pasa por el tamiz de 16 mallas por centímetro lineal.
2) **Yerba mate despalada o despalillada** a la que en su elaboración le han sido eliminados los palos. Prohíbese las denominaciones "tipo argentino" "tipo paraguayo" y semejantes.
3) **Yerba mate tostada**: es la yerba mate elaborada sometida posteriormente a un proceso de tostación.
4) **Mate soluble, mate instantáneo, extracto de mate en polvo, concentrado de mate en polvo**, es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de la yerba mate. No contendrán más de 7,50 % de humedad (100-105° C.); ni más de 9.00 % de cenizas totales (500-550° C.); ni más de 3.00 % de nitrógeno total. El contenido en hidratos de carbono totales por sacarificación (expresado en glucosa) oscilará entre 18.0 y 24.0 % y el de bases purínicas totales (Bailey-Andrew) no será menor de 2,50 %. La alcalinidad de las cenizas (expresadas en ml. de ácido N/g. de cenizas) oscilará entre 26 y 30 y el pH de una solución al 2 % en agua destilada estará comprendido entre 5.0 y 6.0. Se presentará como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación. Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono y de aromatizantes artificiales.

Artículo 1.195. — La yerba mate elaborada que se tenga en depósito, exhiba o expenda, se clasificará como inapta para el consumo cuando:

1) Contenga más de 11 por ciento de agua determinada a 100-105° C.
2) Contenga más de 9 por ciento de cenizas totales obtenidas a 500-550° C, y expresadas sobre producto seco, o más de 1.50 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.
3) El contenido de hojas desecadas, rotas o pulverizadas sea inferior al 70 por ciento.
4) El contenido de fragmentos de ramas secas jóvenes (palos) enteros o groseramente triturados, pecíolos y pedúnculos sea superior al 30 por ciento; en este porcentaje no se tolerará más de la mitad de palos, entendiéndose por palos las ramas secas jóvenes que quedan sobre el tamiz cuyas perforaciones tengan una luz de 2.5 milímetros de ancho por un largo mínimo de 7 centímetros.
5) Contenga menos de 0.60 por ciento de cafeína, calculada sobre sustancia seca.
6) Su extracto acuoso sea inferior a 25 por ciento.
7) Contenga saponinas, productos extraños, esté ardida, agotada o alterada.

Artículo 1.196. — La mezcla de yerba mate de distinto origen geográfico no podrá expenderse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Artículo 1.197. — La yerba mate elaborada debe expenderse al público en envases de primer uso los que deberán llevar cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.) quedando prohibido fraccionar su contenido para la venta al detalle.

Artículo 1.198. — Queda prohibida la circulación de palos sueltos y la existencia de vegetales adulterantes de yerba mate, los que serán decomisados donde se los hallare.

Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o averiada y con la que se hallare depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su genuinidad.

XVI — CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

CONDIMENTOS VEGETALES

Artículo 1.199. — Con la denominación genérica de **Especias o Condimentos vegetales**, se comprende ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Artículo 1.200. — Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).

Las especias pueden expenderse enteras o molidas. Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación (atacadas por insectos o con olor a moho serán decomisadas en el acto, como asimismo las que han sido elaboradas en malas o deficientes condiciones de higiene.

Artículo 1.201. — Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños y deberán expenderse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una debe responder a las especificaciones y características analíticas propias.

Artículo 1.202. — Con el nombre de **Ajedrea o Tomillo real**, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la Saturela Hortensis L. No deben contener más de 10 por ciento de cenizas totales ni más de 0.5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Artículo 1.203. — Con el nombre de **Ají molido, pisado, triturado o picado**, se entiende el polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzadas sin separación de partes internas ni semillas.

El ají molido se puede distinguir por su sabor en: dulce y picante.

No tendrá más de 14 por ciento de agua a 100-105° C. y de 5 por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio.

Con el nombre de **Ají Cumbari**, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino.

Artículo 1.204. — Se entiende por **Albahaca** las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del Ocymon Basilicum L. variedad grande y del Ocymun minimum L. variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca desecada será de: agua, ocho (8); prótidos, veinte (20); lípidos, cinco (5); glúcidos, cuarenta y cinco (45); fibra bruta, dieciséis (16); cenizas, seis (6).

Artículo 1.205. — Con el nombre de **Alcaparras**, se entiende los botones florales cerrados (capullos) secos, del Capparis Spinosa L., conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de 30 por ciento de materias nitrogenadas y de 5 por ciento de materias grasas (todo calculado sobre producto seco)

Artículo 1.206. — Con el nombre de **Anís, Anís común o Anís verde**, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinella Anisum L. El anís debe contener no menos de 1,5 por ciento de esencia y no más de 10 por ciento de cenizas totales a 500-550° C. y de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

Artículo 1.207. — Con el nombre de **Anís estrellado o Badiana**, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del Illicium verum Hooker. No deben contener menos de 3,5 por ciento de esencia ni más de 5 por ciento de cenizas totales a 500-550° C. y de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

El anís estrellado que contenga sikimi o falsa badiana (Illicium religiosum Siebold) será decomisado en el acto.

Artículo 1.208. — El producto que se denomine **Azafrán en rama**, debe estar constituido por los filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del Crocus sativus L. acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

El azafrán en rama que se expenda con las calificaciones comerciales que siguen, deberá tener en los estigmas la proporción longitudinal de cola blanca que se indica:

Coupe: sin cola blanca.
Mancha: hasta 25 por ciento.
Río: desde 25 por ciento hasta 32 por ciento.
Sierra: más del 32 por ciento.

El azafrán en rama deberá responder a las siguientes exigencias:

1) No debe presentar más de 10 por ciento de estilo y otros filamentos.
2) Cincuenta filamentos completos, presentando cada uno la parte del estilo con los tres estigmas, deben pesar alrededor de 337 miligramos

3) No tendrá más de 14 por ciento de agua y materias volátiles a 100-105º C., el máximo de cenizas totales a 500-550º C. será de 6 por ciento y el de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento será de 1 por ciento.
4) No deberá estar agotado ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, curcuma, rocú, suncho real, etc.), ni tendrá productos extraños, sustancias amiláceas, materias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes diversos, sales minerales, etc.
5) 0,5 gramos deberán colorar en amarillo 25 litros de agua destilada.

Artículo 1.209. — Con la designación de Azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando azafrán conforme a la definición y demás exigencias del presente.

El azafrán molido o en polvo deberá responder a las mismas exigencias del azafrán en rama a excepción de las 1) y 2). Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán en polvo con pimentón o con cártamo, aunque se declare su composición.

Artículo 1.210. — Con el nombre de Cálamo aromático o Acoro, se entiende el rizoma sano, limpio y seco del Acorus calamis L., no debe presentar más de 6 por ciento de cenizas totales a 500-550º C. ni más de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Artículo 1.211. — Con el nombre de Canela o Canela de Ceylán, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del Cinnamomum Zeilanicum Bruyne. Toda canela que no corresponda a los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán deberá denominarse Canela común (Canela de China, India, Malabar, etc.).

Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, Java, etc.) deben responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de 14 por ciento de agua a 100-105º C., 6 por ciento de cenizas totales a 500-550ºC, 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni más de 22 por ciento de almidón y un mínimo de 0,8 por ciento de extracto etéreo volátil y 4,5 por ciento de extracto alcohólico, excepto la Canela de Ceylán que debe dar un mínimo de 8,6 por ciento para este último.
b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Artículo 1.212. — Con el nombre de Cardamomo, se entiende las semillas sanas, limpias y secas del Elettaria cardamomum, White y Mutón y especies afines.

Las semillas de cardamomo deben dar un máximo de 10 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 12 por ciento de agua a 100-105º C y un mínimo de 2 por ciento de esencia.

Artículo 1.213. — Con el nombre de Curry, Karry, Curry de la India o Currypowder, se entiende una mezcla de varias especies, de gusto picante, constituida por diversas pimientas, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos.

Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquiera otra materia extraña a los componentes que se declaran en los envases de Curry.

Artículo 1.214. — Con los de Carvi, Alcaravea o Comino alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del Carum Carvi L. No deben contener más de 14 por ciento de agua a 100-105º C., 3 por ciento de cenizas totales a 500-550º C y de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 3 por ciento de esencias.

Artículo 1.215. — Con los nombres de Cedrón y Yerba Luisa se entienden las hojas sanas, limpias y frescas o secas del Lippia citriodora Kunth.

Las hojas secas de Cedrón no deben tener más de 7 por ciento de humedad a 100-105º C., 6 por ciento de cenizas totales a 500-550º C. y de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Artículo 1.216. — Con el nombre de Clavo de especia o Clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del Caryophyllus aromáticus L.

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

1) No contener más de 5 por ciento de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
2) No tendrá más de 15 por ciento de agua a 100-105º C., 7 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni más de 10 por ciento de fibra bruta.
3) No tendrá menos de 15 por ciento de extracto etéreo volátil ni 12 por ciento de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso).

Artículo 1.217. — Con los nombres de Comino, Comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del Cuminum cyminum L. El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de 12 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; 4 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 1,5 por ciento de esencia.

Artículo 1.218. — Con el nombre de Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del Coriandrum sativum L. El coriandro no debe contener más de 7 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., de 1,5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 0,6 por ciento de esencia.

Artículo 1.219. — Con el nombre de Enebro, se entienden los conos carnosos, sanos, limpios y secos del Juniperus communis L.

Los frutos de enebro no deben contener más de 3 por ciento de cenizas totales a 500-550º C. y de 30 por ciento de agua a 100-105º C. ni menos de 0,4 por ciento de esencia.

Artículo 1.220. — Con el nombre de Eneldo, Aneta, Hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco de Anethum graveolens L. El eneldo no debe contener más de 10 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., de 3 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no menos de 2,5 por ciento de esencia.

Artículo 1.221. — Con el nombre de Estragón, Estragonio, Tarragón o Dragoncillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la Artemisa dracunculus L.

Con el nombre de Extracto de estragón se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del estragonio en vinagre.

Artículo 1.222. — Con el nombre de Hinojo, se entienden los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de Foeniculum L. No debe contener más de 12 por ciento de agua a 100-105º C., de 9 por ciento de cenizas totales 500-550º C., de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 3 por ciento de esencia.

Artículo 1.223. — Con el nombre de Jengibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del Zinziber officinale Roscoe, descortezado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre gris). No debe contener más de 7 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 8 por ciento de fibra bruta; de 1 por ciento de calcio calculado como óxido de calcio; ni menos de 1 por ciento de esencia; de 42 por ciento de almidón ni de 12 por ciento de extracto en agua fría.

Con el nombre de Jengibre blanqueado o encalado se entiende el jengibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jengibre se tolera un máximo de 10 por ciento de cenizas totales a 500-550º C. y de 4 por ciento de calcio calculado como carbonato de calcio.

Artículo 1.224. — Con el nombre de Laurel, se entiende las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L. No deben contener más de 6 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento ni menos de 2 por ciento de esencia.

Artículo 1.225. — Con el nombre de Macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la nuez moscada (Myristica fragans Houttyn).

Debe satisfacer las siguientes exigencias: no deberá contener más de 17 por ciento de agua a 100-105º C., 3 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., 0,5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento 10 por ciento de fibra bruta y no menos de 4 por ciento de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30 por ciento y el extracto alcohólico entre 19 y 25 por ciento.

Artículo 1.226. — Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum mejorana L. y sus diversas variedades.

No debe contener más de 16 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; de 4,6 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no menos de 0,5 por ciento de esencia. Se tolera hasta 10 por ciento de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Artículo 1.227. — Con los nombres de Melisa, Toronjil o Cidronela, se entienden las hojas frescas o secas de la Melisa officinalis L.

Artículo 1.228. — Con el nombre genérico de Menta, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas. No deben contener más de 12 por ciento de agua a 100-105º C.

Con la designación Menta, Menta común, Menta de Jardín, Menta verde, Yerba Buena o Hierba Buena, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la Mentha viridis L. y Mentha rotundifolia L.

Con el nombre de Menta Peperina o Peperita, se entienden las hojas y sumidades florecidas de Bystropogon Nollis Koth.

Con el nombre de Menta peperita o Menta inglesa se entiende las hojas y sumidades florecidas de la Mentha piperita L.

Artículo 1.229. — Se entiende por Mostaza el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (Brassica nigra L. Koch), parda (Brassica Juncea Hoocker), blanca (Sinapis alba L.) o de mezclas de éstas.

Las harinas de Mostaza o Mostaza en polvo (preparadas con semillas parcialmente desengrasadas y molidas) deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10 por ciento de agua a 100-105º C.; 6 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; de 1,5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no más de 1,5 por ciento de almidón.

Se reservará la denominación de Mostaza inglesa al polvo de Mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior y la de mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del Brassica Juncea que responda a los mismos caracteres.

Artículo 1.230. — Con el nombre de Cúrcuma se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma longa L. Deberá responder a las siguientes exigencias:

1) Estará exenta de gérmenes patógenos, según comprobación de la autoridad sanitaria.
2) No contendrá más del 10 por ciento de agua a 100-105º C., 8 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 10 por ciento de extracto etéreo total y 7 por ciento de materias grasas. Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13 por ciento.
3) Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Artículo 1.231. — Con el nombre de Nuez Moscada, se entiende la almendra desecada del grano de Myristica fragans Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de la cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1 por ciento. El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 gramos y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada, debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; de 0,5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 10 por ciento de fibra bruta ni menos de 25 por ciento de extracto etéreo fijo y de 2 por ciento de extracto etéreo volátil.

Artículo 1.232. — Con el nombre de Perejil, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del Petroselinum sativus Hoffm.

Artículo 1.233. — Con la denominación genérica de Pimentón o Paprika, se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género Capsicum.

El pimentón deberá expenderse en envases de origen, con la indicación del mismo (Argentino, Español, Húngaro, etc.), quedando prohibido a los minoristas fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones de acuerdo a su composición se clasifican en:

	Extra	Seleccionado.	Común
Fibra bruta (sobre sust. seca) Máximo	23 %	26 %	31 %
Extracto etéreo (sobre sust. seca) Máximo ..	15 %	18 %	20 %
Cenizas a 500-550º C. (s. sust. seca) Máximo	8 %	8,5 %	0,0 %
Cenizas insolubles en HCl 10 o/o Máximo ..	1.0 %	1.0 %	1.0 %
Agua a 50º C y al vacío Máximo	12.0 %	12.0 %	12.0 %

Artículo 1.234. — Con el nombre de Pimienta blanca, se entiende las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del Piper nigrum L., enteras o pulverizadas.

La Pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; de 0,3 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; no menos de 52 por ciento de almidón ni menos de 8 por ciento de extracto alcohólico y de 7 por ciento de extracto etéreo fijo.

Artículo 1.235. — Con el nombre de Pimienta Inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto del Pimenta officinalis Berg, entero o molido.

Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo. La pimienta inglesa en grano o molida debe satisfacer las siguientes exigencias: no tener más de 6 por ciento de cenizas totales a 500-550º C., de 0,4 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, de 25 por ciento de fibra bruta ni menos de 23 por ciento de extracto alcohólico, de 8 por ciento de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) y 3 por ciento de esencia.

Artículo 1.236. — Con el nombre de Pimienta Malagueta o Melegueta, Granos de Guinea, Semillas de Paraíso, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del Amomun meleguetа Roscoe.

Artículo 1.237. — La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del Piper nigrum L. La pimienta negra en grano no debe contener más del 5 por ciento de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar, por lo menos 400 gramos por litro. La pimienta negra, en grano o en polvo debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 7 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; de 1,5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 14 por ciento de fibra bruta y no menos de 6,75 por ciento de extracto etéreo fijo, de 8 por ciento de extracto alcohólico, ni menos de 30 por ciento de almidón.

Artículo 1.238. — Con el nombre de Poleo, se entiende las hojas y ramitas frescas o secas del Lippia turbinata Grisch. Con el mismo nombre y el de Té del Inca se conocen, también, las hojas y ramitas frescas o secas del Lippia integrifolia Grisch.

Artículo 1.239. — Con los nombres de Rábano silvestre; Rábano picante, Rábano rústico, Coclearia de Bretaña, se entiende la raíz sana y limpia de la Cochlearia armoracia L., entera, raspada o triturada, con o sin adición de vinagre.

Artículo 1.240. — Con el nombre de Romero, se entiende las hojas sanas y limpias del Rosmarinus officinalis L.

Artículo 1.241. — Con el nombre de Salvia, se entienden las hojas sanas y limpias de la Salvia officinalis L. Debe responder a las siguientes exigencias: No tener más de 10 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 25 por ciento de fibra bruta y no menos de 1 por ciento de extracto etéreo.

Artículo 1.242. — Con el nombre de Tomillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del Thymus vulgaris L. Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de 8 por ciento de cenizas totales a 500-550º C.; 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no menos de 0,5 por ciento de esencia.

Artículo 1.243. — Se entiende por Vainilla, el fruto inmaduro de la Vainilla planifolia Andrews y especies afines. Deberá expenderse con la indicación de su procedencia (México, Brasil, Borbón, Tahití, Java, etc.).

La vainilla debe responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de 30 por ciento de agua a 100-105º C.; 6 por ciento de cenizas totales a 500-550º C. y 40 por ciento de extracto alcohólico; ni menos de 1,5 por ciento de vainillina natural, debiendo oscilar el contenido en materias grasas entre 6 y 10 por ciento;
b) No estar alterada, mal conservada, agotada, ni contener bálsamos de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni sustancias extrañas.

Se entiende por Vainillón, el fruto de la vainilla pompona.

Artículo 1.244. — La sustitución parcial o total de la vainilla en cualquier producto alimenticio por vainillina o etil vainillina, se deberá indicar en los rótulos en forma bien visible, así como en los prospectos, anuncios o cualquier otro medio de información, "Aromatizado con Vainillina o etil vainillina" según corresponda.

Artículo 1.245. — Se entiende por **Vainilla azucarada en polvo o Polvo de Vainilla azucarada**, la mezcla de 75 por ciento de azúcar blanco y 25 por ciento de vainilla.

Cada uno de los componentes debe responder a las exigencias individuales.

Artículo 1.246. — Se entiende por **Azúcar vainillada**, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 10 por ciento de vainilla. Debe contener no menos de 0,15 por ciento de vainillina natural, estará exenta de vainillina artificial, etil vainillina y cumarina.

Artículo 1.247. — Se entiende por **Vainillina azucarada o Azúcar con vainillina**, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 0,2 a 1,0 por ciento de vainillina.

No deberá contener cumarina.

Artículo 1.248. — Queda prohibido el empleo de **Haba tonca, Haba de Sarrapia** (Semillas del Dipteryx adorata Willd y especies afines), en cualquier producto alimenticio.

HONGOS COMESTIBLES Y TRUFAS

Artículo 1.249. — Con los nombres de **Hongos o Setas**, se entiende el producto formado por el tejido celular fresco o seco de plantas acotiledóneas (Basidiomicetas, humenomicetas y gasteromicetas). Los hongos comestibles de crecimiento espontáneo en nuestro país corresponden principalmente a tres géneros:

1) Género Boletus: Hongos con sombreros carnosos, de color marrón, pardo o amarillo paja, de pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene multitud de poros, correspondiente cada uno a un tubo.
2) Género Psalliota: Hongos con sombreros carnosos, blancos, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas libres, de color rosado al principio y pardo después.
3) Género Lactarius: Hongos con sombreros deprimidos en el centro y de pie quebradizo, hueco, de color amarillo anaranjado.

Los hongos de cultivo, llamados también Champiñones, corresponden generalmente al Agaricus (Psalliota) campestris.

Artículo 1.250. — Los **Hongos frescos comestibles** que se expendan en el comercio no deben encontrarse en un estado de desarrollo muy avanzado, han de poseer todos los caracteres necesarios para su reconocimiento y estarán en perfecto estado de conservación, sin larvas, insectos o gusanos y cada especie deberá venderse por separado.

Sólo se permite la desecación y conservación de hongos bajo control oficial. Los Hongos secos no han de encontrarse divididos en trozos demasiado pequeños que hagan difícil o imposible su reconocimiento.

Artículo 1.251. — Los **Hongos desecados comestibles** que se expendan en el comercio deben estar en perfecto estado de conservación, libres de gusanos y picaduras de insectos y ácaros.

Los hongos secos se deberán conservar y expender en envases cerrados, de papel impermeable, hojalata, vidrio, celofán, etc. No deben tener más de 10 por ciento de cenizas totales a 500-550°C, ni más de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

La autorización de venta de hongos comestibles secos, llevará implícita la determinación de su género; sus extractos alcohólicos serán coloreados a la luz ultravioleta.

Queda prohibido la venta de mezclas de distintas especies de hongos desecados.

Artículo 1.252. — Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, por sulfitación a la dosis estrictamente necesaria, quedando prohibido el blanqueo con sales de estaño.

Artículo 1.253. — Queda prohibida con fines alimenticios, la venta de hongos venenosos aún cuando hubiesen sido sometidos a cualquier tratamiento destinado a privarlos de sus principios tóxicos.

Artículo 1.254. — Con el nombre de **Trufas o Criadillas de tierra**, se entiende el producto constituido por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra. Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de trufas negras (maduras) negro-violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de la recolección.

FERMENTOS, LEVADURAS Y DERIVADOS

Artículo 1.255. — Con la designación de **Levadura**, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (sacaromicetos).

Puede tener diferentes orígenes, obtenerse de la fabricación de cerveza, vino, sidra, etc.; u obtenerse especialmente en establecimientos destinados a ese fin, donde se cultiva en mostos especiales. Puede presentarse en varias formas: prensada, seca, para panificación, etc.

Artículo 1.256. — Con los nombres de **Levadura comprimida, Levadura húmeda, Levadura pastosa, Levadura prensada, Levadura de cereales, Levadura de melazas**, se entiende la levadura cultivada en mostos de distinta procedencia, prensada o centrifugada. Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis, constituida por células en su mayor parte vivas. El tenor en agua no excederá de 75 por ciento, las cenizas de 2,5 por ciento, la acidez máxima será equivalente a 5 mililitros de álcali normal para 100 gramos y el poder impulsivo (Hayduck-Kusserow), en las levaduras para panificación será de un litro de anhídrido carbónico en dos horas con respecto a un peso de levadura que contenga 10 gramos de sustancia seca. Debe conservarse en heladera. Se admite la adición de hasta 10 por ciento de almidón.

Artículo 1.257. — Con el nombre de **Levadura de cerveza desecada** (muerta y desamargada), se entiende la levadura de cerveza desamargada, desecada en cilindros secadores, por pulverización (Spray) o al vacío. Se presenta en escamas o en polvo de color amarillo pajizo claro. Las células aparecen muertas.

Artículo 1.258. — Con la designación de **Levadura en tabletas y de Levadura granulada**, se entiende la levadura prensada o la levadura de cerveza desamargada, granulada o comprimida en pastillas, con la adición declarada cualicuantitativamente de harina de mandioca o de maíz, féculas diversas, azúcar blanco o dextrosa, adición que en total no podrá exceder del 15 por ciento.

Artículo 1.259. — Con la denominación de **Polvos de panadería, Polvos para panadería, Polvos para pastelería, Levadura artificial, Levadura química, Polvos para hornear** (Barking powder, Yeast powder, Back pulver), se entienden los preparados destinados a utilizarse en determinadas especialidades de pastelería y que por acción del calor, del agua o por la acción recíproca de sus constituyentes, producen desprendimientos gaseosos que comunican altura y esponjosidad necesaria a la masa.

Están constituidas por mezclas de bicarbonato sódico o amónico con diversos compuestos ácidos como tartrato ácido de potasio, fosfato ácido de calcio, pirofosfato de sodio, ácido cítrico, málico, tártrico, fumárico, adicionados o no de materiales diluyentes tales como sulfato de calcio, carbonato de calcio, silicato de calcio, en una proporción no mayor del 5 % en peso, almidón, fécula, harina.

Las levaduras artificiales deberán desprender no menos de diez (10 %) por ciento en peso de anhídrido carbónico y en los casos que contengan sulfato doble de aluminio y sodio deberán llevar la proporción correspondiente de fosfato de calcio.

Artículo 1.260. — Se entiende por **Extracto de Levadura** el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmólisis y subsiguiente autolisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío. Debe declararse en el rótulo el origen de la levadura utilizada.

Los Extractos de Levaduras deben dar no menos de 75 por ciento de residuo seco a 100-105°C y de 9 por ciento de Nitrógeno total. No más de 25 por ciento de cenizas totales a 500-550°C, y de 15 por ciento de cloruros como cloruro de sodio, todo calculado sobre producto seco.

Artículo 1.261. — Se entiende por **Enzimas o Fermentos** a los catalizadores orgánicos de naturaleza coloidal, termolábiles, de alto peso molecular, específicos, producidos por un ser vivo y que pueden actuar dentro o fuera del organismo que los produce.

Artículo 1.262. — Las enzimas o fermentos deberán presentarse en perfecto estado de conservación, libres de cualquier sustancia tóxica y de gérmenes patógenos; adicionados o no de un vehículo apto para la alimentación (azúcares, cloruro de sodio) u otro previamente autorizado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1.263. — El empleo de enzimas o fermentos en la industria alimentaria queda limitado a los casos expresamente indicados por el presente Código y son las siguientes:

a) Carbohidrasas: Amilasas, procedentes de hongos (Aspergillus Orizae). Invertasa y lactasa, procedente de levaduras.
   Para emplear en productos de panadería, u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertido, etc.
b) **Pectinasas: Procedentes de hongos, frutos y diversas plantas. Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino, de zumos vegetales.**
c) Proteasas (Protidasas-peptidasas): Procedentes de hongos, bacterias, plantas o animales. (Pancreatina, pepsina, triptasas, labfermento o cuajo, ficina, bromelina, papaína). Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.
d) Enzimas no hidrolíticas: (Glucosa-oxidasa, glucosa-dehidrogenasa, catalasa), procedentes las primeras de hongos y la última de hongos, bacterias y animales. Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.
e) Lipasas: Procedente de hongos o bacterias, para emplear fundamentalmente en la industria quesera.

SAL Y SALES COMPUESTAS

Artículo 1.264. — Se entiende con el nombre de **Sal, sin agregado alguno**, el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio.

Su origen podrá ser de fuentes naturales (sal gema o sal de roca), salinas, sal de evaporación, así como la proveniente de procesos adecuados de recuperación de las industrias que hayan sido autorizados por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1.265. — La sal común se presentará y expenderá como sal gruesa, entrefina o fina, pudiendo en estos casos existir distintas gradaciones de triturados o molido conforme a las exigencias de los usos a que se la destine.

En todos los casos deberá responder a los siguientes requisitos:

1) Presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.
2) No deberá acusar la presencia de nitratos ni nitritos, ni más de 5 por ciento de agua; el residuo insoluble en agua no excederá del 0,5 por ciento (impurezas).
3) El residuo seco no deberá contener más de 1.4 por ciento de sulfato, expresados en sulfatos de calcio, y los tenores en calcio, magnesio y potasio expresados globalmente en cloruros no excederá del 1.0 por ciento.

Artículo 1.266. — Con la denominación de **sal lavada y/o purificada, gruesa**, entrefina o fina, se entiende la sal común sometida a un proceso de lavado y centrifugado. Deberá tener un aspecto bien limpio, no contener más de 2 por ciento de agua; no más de 0,3 por ciento de residuo insoluble en agua (impurezas); no más de 0.7 por ciento de sulfatos calculados como sulfato de calcio; ni más de 0.6 por ciento en total de calcio, magnesio y potasio, calculados como la suma de sus cloruros todo expresado sobre residuo seco.

Artículo 1.267. — Se entiende por **Sal fina corrediza o sal para mesa**, la sal bien molida o la que se obtenga por el sistema de evaporación, con cristales que pasen por el tamiz IRAM 420 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 125 micrones, tolerándose hasta no más de 10 % de sal impalpable. Debe satisfacer las mismas exigencias establecidas en calidad de la sal común, excepto en su contenido en agua que no será mayor de 0,5 por ciento y el residuo insoluble en agua no será superior a 0,3 por ciento.

Artículo 1.268. — Con la denominación de **Sal impalpable purificada**, se entiende el producto elaborado por la molienda de la sal fina purificada y seca que pase íntegramente por el tamiz malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones: el contenido en agua no mayor de 0.5 por ciento (a 100-105°C); el residuo insoluble en agua (impurezas) no mayores de 0,3 por ciento; los sulfatos calculados en sulfato de calcio, no mayores de 0.7 por ciento, y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no será superior a 0,5 por ciento. Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Artículo 1.269. — Con la denominación de **Sal impalpable común**, se entiende el producto que se obtenga de la elaboración de la sal fina, seca, y que pase íntegramente por la malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones: El contenido en agua a 100-105°C no será superior a 0,5 por ciento, las sustancias insolubles en agua (impurezas) no mayores de 0,5 por ciento, los sulfatos expresados en sulfato de calcio no superiores a 1.4 por ciento y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no superiores a 1,0 por ciento. Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Artículo 1.270. — La sal para mesa podrá estar adicionada e íntimamente mezclada con no más de 2 por ciento aisladamente o en mezclas de los siguientes antiaglutinantes: fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, silico aluminato de sodio, silicato de calcio, silicato de magnesio. Estos aditivos deberán declararse cualitativamente y en forma bien visible en el rótulo.

Artículo 1.271. — Con la designación de **Capping salt**, se entiende la sal gema de gran pureza (99,5 por ciento de cloruro de sodio) que se presenta en cristales transparentes.

La sal gema impura, blancuzca o grisácea que contenga no menos de 90 por ciento de cloruro de sodio y no más de 0,05 por ciento de sulfatos calculados como sulfato de calcio, podrá expenderse para la alimentación de animales únicamente, debiendo acompañarse de la correspondiente certificación veterinaria oficial.

Artículo 1.272. — Toda sal que se expenda para consumo humano, deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptándose una variación en más o menos del veinticinco por ciento.

La sal yodada se elaborará por enriquecimiento homogéneo mediante la adición de yodato de potasio que cumpla los siguientes valores de pureza: título 99 % mínimo de KIO_3 sobre producto seco por 3 horas a 105°C; pérdida por secado no más de 0,5 % (3 horas a 105°C); yoduros y cloratos (ensayos límite del Food Chemical Codex); arsénico no más de 3 mg/kg. (como As) y metales pesados no más de 10 mg/kg. (como Pb).

También podrá enriquecerse por agregado homogéneo de yoduro de sodio o yoduro de potasio (con las exigencias de pureza de la Farmacopea Nacional Argentina), adicionados de fijadores de yodo que previamente deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria Nacional.

El yodato de potasio en estado seco debe tener una granulación que pase por malla cien.

Artículo 1.273. — La Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación (Decreto Nº 4.277 - junio 12 de 1967), queda facultada para coordinar y convenir con las autoridades provinciales una concentración de yodo distinta a la dispuesta, cuando las circunstancias lo requieran, así como también con la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, en relación a la sal destinada a uso alimentario animal.

Artículo 1.274. — Queda prohibida la elaboración, tenencia y comercialización de sal no yodada con destino al uso alimentario humano o animal en las zonas calificadas como endémicas, quedando excluidas de estas obligaciones las calificadas como no endémicas.

Artículo 1.275. — Todos los envases que contengan sal, deberán ser nuevos, de primer uso únicamente y llevar la inscripción siguiente: "Sal enriquecida para uso alimentario humano: Ley Nacional 17.259".

Artículo 1.276. — Se entiende por **Sal de apio** (Celery Salt), a la sal de mesa que reuniendo todas las condiciones exigidas para ésta, sea adicionada de 0,1 a 1 por ciento de esencia de apio.

También tendrá el mismo nombre la mezcla íntima de sal con no menos de 15 por ciento de apio bien seco y molido fino.

Artículo 1.277. — Se entiende por **Sal de Orégano**, a la sal de mesa que reuniendo todas las condiciones exigidas para ésta, sea adicionada de hasta 1 por ciento de esencia de orégano.

También tendrá el mismo nombre, la mezcla íntima de sal con no menos de 15 por ciento de orégano bien seco y molido fino.

Artículo 1.278. — Se entiende por **Sal de Ajo o de Cebolla**, a la sal que reuniendo todas las condiciones exigidas para ésta, sea adicionada de hasta 1 por ciento de las esencias respectivas.

Asimismo tendrán los nombres respectivos, la mezcla de sal con no menos de 15 por ciento de ajo o cebolla deshidratados, finamente molidos.

SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS

Artículo 1.279. — Se entiende por **salsas, aderezos, aliños o extractos para condimentar**, los preparados hechos a base de condimentos naturales o elaborados, ácidos orgánicos de uso permitido, productos aromáticos y/o picantes, con o sin el agregado de sacarosa, con o sin adición de sal, que se utilizan para modificar el sabor y aroma de determinados alimentos o preparación alimenticia. Podrán ser adicionadas de la sal cálcica disódica del ácido etilenodiaminotetracético en la proporción máxima de 75 mg/kg. de producto terminado (75 p.p.m.).

Deberán satisfacer las siguientes condiciones:

a) Todas las sustancias integrantes deben responder individualmente a las exigencias establecidas en el presente código:
b) No estar alterados, fermentados ni contener glucógeno.
c) Enunciar los componentes en el rótulo.

Artículo 1.280. — Con el nombre de Mayonesa o Mahonesa, se entiende una salsa preparada con una emulsión de yemas de huevos frescos en aceite comestible, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, sal, con o sin azúcar y otros condimentos.

1) No debe contener menos de setenta y ocho (70) por ciento en peso entre aceite y yemas de huevos, y no más de 0,5 por ciento en peso de fécula o almidón.
Si el contenido de fécula o almidón fuese mayor, deberá declararse en el rótulo.
2) Queda prohibido reemplazar las yemas de huevo fresco por yemas desecadas, ovoalbúmina, así como el de cualquier otra sustancia emulsionante.
3) Se permite sin declaración en el rótulo, el refuerzo de la coloración natural de la yema de huevo fresco mediante el agregado de hasta dos (2) miligramos de Betacaroteno natural o sintético por kilogramo de producto terminado.

Artículo 1.281. — Las salsas semejantes a la mayonesa que se hubieren elaborado con cantidad menor de aceite o yemas de huevo y con mayor cantidad de agua, se denominarán Salsas o aderezos a base de mayonesa y se rotularán formando una sola frase con letras del mismo tipo, tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 1.282. — Las salsas semejantes a la mayonesa que se hubieren elaborado con los componentes de ella, pero reemplazando las yemas de huevo fresco por cualquier otra sustancia de uso permitido, se denominarán salsa o aderezo, quedando expresamente prohibido el empleo de la palabra mayonesa u otra que sugiera esa denominación.

Artículo 1.283. — Queda permitida la adición a los alimentos como reforzadores o modificadores de las cualidades sápido-aromáticas (exhaltadores de aroma), de glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, aislados o en mezclas de acción sinérgica.

Artículo 1.284. — Se entiende por Ketchup o Catsup, la salsa elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros, adicionados de diversas sustancias como condimentos (cebollas, pimientos, sal, azúcar, mostaza, hongos, pimienta, vinagre, orégano, estragón, etc.).

No podrá contener ninguna sustancia colorante agregada y tendrá no menos de 35 por ciento de extracto seco.

Este producto se rotulará: Ketchup, ó Catsup.

Artículo 1.285. — Se entiende por Mostaza líquida o en pasta o Mostaza de mesa, o Mostaza preparada, Mostaza Francesa, Mostaza Alemana, Mostaza al estragón, Mostaza de Dusseldorf, Mostaza de Franckfort, etc., al producto elaborado con harina de mostaza, mosto de vino, vino blanco, vinagre, con o sin sal, con o sin azúcar, con o sin ácido cítrico, tártrico, láctico o sus mezclas, aceites y condimentos que no refuercen ni simulen la coloración amarilla de la materia prima originaria.

Se presentará en forma de una pasta más o menos fluida y no debe contener más de 24 por ciento de glúcidos calculados en almidón, de 12 por ciento de fibra bruta, ni menos de 5.6 por ciento de nitrógeno total y de 0.10 por ciento de esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco.

Artículo 1.286. — Se entiende por Mostaza o Mostarda di Cremona el condimento preparado con frutas u hortalizas cándidas o no, puestas en un jarabe de azúcar, o dextrosa, que contiene harina de mostaza, aromas y otras sustancias de uso permitido.

Artículo 1.287. — Se entiende por Chimichurri o Adobo criollo, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico o cítrico; sal, laurel, albahaca, orégano, ají, u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas.

Artículo 1.288. — Se entiende por Salsa de anchoas, la preparada a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza, con diversos condimentos (ají, orégano, albahaca, etc.), envasados y tratados en forma conveniente.

Artículo 1.289. — Se entiende por Salsa Tártara, el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros picados, alcaparras y pepinos en trozos pequeños, envasados en recipientes adecuados.

Artículo 1.290. — Se entiende por Tucos, las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales (tomate, zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimienta, etc.) con o sin carne y aditivos autorizados; envasados en recipientes aptos y posteriormente cerrados herméticamente y esterilizados en forma industrial.

Artículo 1.291. — Se entiende por Salsa criolla, el producto elaborado a base de cebolla, tomate, ají verde, ajo, perejil, perfectamente sanos y limpios, cortados en trozos finos, con agregado de sal, pimienta, aceite, con o sin otros condimentos y vinagre en cantidad suficiente para que el producto terminado presente un pH inferior a 4.5.

Envasado y tratado en forma conveniente para evitar su alteración.

SUSTANCIAS AMARGAS

Artículo 1.292. — Con la denominación genérica de Sustancias amargas, se entienden los vegetales no nocivos o sus extractos o principios activos a los que se les atribuye propiedades aperitivas.

Artículo 1.293. — Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para su uso en la industria alimentaria.

1) Las que contienen alcaloides: Adormidera, Belladona, Cebadilla, Coca, Estramonio, Habas de San Ignacio, Nuez Vómica, etc.
2) Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: Ajenjo, Aloe, Cantáridas, Coca de Levante, Coloquíntida, Granos de paraíso, Ruda, excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

Artículo 1.294. — Se consideran sustancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:

1) Achicoria: Raíz de la planta Cichorium intybus L., limpia, desecada, triturada. No debe contener más de 15 por ciento de agua determinada a 100-105°C; ni más de 10 por ciento de cenizas a 500-550°C, para la achicoria en granos, de 12 por ciento para la achicoria en polvo, ni menos de 60 por ciento de materias solubles.
2) Cálamo Aromático: Rizoma pelado y seco del Acorus calamus L. No debe contener más de 1 por ciento de cenizas totales a 500-550°C. El cálamo pelado no debe dar más de 0,50 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % y el no pelado no más del 2 por ciento.
3) Angostura: Corteza de Galipea officinalis Hancok (G. cusparia A. St. Hill). Las cortezas en su cara interna con una gota de ácido nítrico concentrado no deben tomar color rojo sangre (Falsa angostura, Strychnus nux vómica).
4) Cardo Santo o Cardo Bendito: Es la parte aérea, seca del Cnicus benedictus L. No debe presentar signos de alteración por mohos ni dar más de 20 por ciento de cenizas totales a 500-550°C.
5) Cuasia: Leño de la Picrasma excelsa (Swartz) Planchón, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinan o Quasia amara L. No debe dar más de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C.
6) Centaura Menor: Sumidad florida seca de centaura (Centaurium umbelatum Gilibert). No debe dar más de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C.
7) Colombo: Raíz desecada y cortada en rodajas del Jateorhiza palmata (Lamarck) Miers (Menis permacense). No debe dar más de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C.
8) Genciana: Raíces y rizomas desecados del Gentiana Lutea L. No debe dar menos de 30 por ciento de extracto acuoso y no más de 6 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.
9) Lupulo: Inflorescencia femenina del Humulus lupulus L. No debe presentar más de 5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.
10) Naranja Amarga o Cáscara de Naranja Amarga: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del citrus aurantium L. No debe dar más de 7 por ciento de cenizas a 500-550°C.
11) Quina: Raíz o corteza desecada de varias especies del género Cinchona. C. calisaya (quina amarilla), C. succirubra (quina roja) y C. Ledgeriana. No debe contener más de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.

SUSTANCIAS ESPUMIGENAS.

Artículo 1.295. — Se entiende por Sustancias espumígenas, o afrógenas las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente.

Artículo 1.296. — Se considera sustancias espumígenas de uso permitido, las de origen vegetal a base de regaliz, glicirricina, alfalfa, zarzaparrilla y las que en lo sucesivo tengan la aprobación de la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1.297. — Se considerarán sustancias espumígenas nocivas y por lo tanto de uso prohibido en alimentos y bebidas, las que contengan principios de acción terapéutica o tóxica.

SUSTANCIAS AROMATIZANTES

Artículo 1.298. — Con la denominación genérica de aditivos aromatizantes o saborizantes se entienden los preparados que contienen los principios sápido-aromáticos de una planta o parte de ella y las sustancias artificiales, de uso permitido, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinado.

Artículo 1.299. — A los efectos de este Código se consideran aditivos aromatizantes-saborizantes:

1) Las esencias naturales o aceites esenciales.
2) Los extractos.
3) Los bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas.
4) Los compuestos aislados de esencias naturales o de extractos.
5) Los compuestos químicos sápido-aromáticos sintéticos o artificiales.

Artículo 1.300. — Se entiende por Esencia natural o aceite esencial al producto volátil de origen vegetal obtenido por un proceso adecuado (arrastre con vapor de agua, expresión, destilación a presión reducida, etc.)

Los aceites esenciales o esencias naturales autorizados para su empleo en la industria alimentaria son los que se indican a continuación y deben responder a las siguientes características:

1) Esencia de ajo, (Allium sativum L.) obtenida de los bulbos triturados.
Líquido de color amarillo-rojizo y de olor fuerte característico.
Densidad relativa 20/20° C... 1.040 a 1.090
Indice de refracción a 20° C... 1.5500 a 1.5700
Disulfuro de alilo... aproximadamente 60 %
2) Esencia de albahaca. (Ocimum basilicum L.) obtenida de las plantas en flor.
Líquido de color amarillo-pálido y olor a especia.
Densidad relativa 20/20° C... 0.940 a 0.990.
Indice de refracción a 20° C... 1.512 a 1.518.
Desviación Polarimétrica a 20° C 0° a + 2°.
Solubilidad en alcohol etílico (80°)... 4 vol. máximo
Indice de acidez, mg. KOH/g... máx. 1.
Indice de éster, mg. KOH/g... 4 a 10
Indice de éster, después de acetilación mg. KOH/g... 25 a 45.
(Estos valores corresponden al aceite de albahaca tipo Isla Reunión).
3) Esencia de alcaravea. (Carum carvi L.) obtenido de las semillas.
Líquido incoloro recién destilado, que amarillea con el tiempo. Olor anisado potente.
Densidad relativa a 20/20° C... 0.910 a 0.918.
Indice de refracción a 20° C... 1.4840 a 1.4890
Desviación polarimétrica a 20° C + 70° a + 80°.
Solubilidad en alcohol de 90°... Mín. 2 vol. Máx. 10 vol.
Carvona... 50 a 60 % (método IRAM 18519 sulfito neutro de sodio;
4) Esencia de Almendras Amargas: (Prunus amygdalus Batsch var. amara) (De Candolle) Focke (Familia Rosaceae). (Amygdalus communis L. var. amara). Prunus armeniaca L. Obtenida por destilación en corriente de vapor previa maceración con agua destilada, de las almendras maduras desecadas, desprovistas del aceite fijo, de las variedades citadas y de otras que contienen el glucósido amigdalina, y purificación ulterior para privarla del ácido cianhídrico.
Líquido incoloro y neutro (cuando es recientemente obtenido) que por acción del tiempo se vuelve de color amarillo y de reacción ácida frente al tornasol (ácido benzoico); con olor y sabor característicos.
Densidad relativa a 20/20° C... 1.044 a 1.054.
Indice de refracción a 20° C... 1.5410 a 1.5460
Desviación polarimétrica... 0 a + 0.10°.
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol. (máximo)
Indice de acidez KOH mg/g. (máx.) 0.
Aldehido Benzoico: 95 % (mín.) (Método IRAM 18.515;
Acido cianhídrico, negativo. (Ensayo Farmacopea Nacional Argentina V Edición).
5) Esencia de Angélica (Raíz): Obtenido de las raíces de la Angélica archangélica L.
Líquido transparente de color castaño amarillento a oscuro, olor almizclado y aromático.
Densidad relativa a 20° C/20° C... 0.864 a 0.904
Indice de refracción a 20° C... 1.4735 a 1.4870
Desviación polarimétrica a 20° C... 0 a + 46
Solubilidad en alcohol de 90°... mínimo 1
Indice de acidez, mg. KOH/g... máximo 7
Indice de ésteres mg. KOH/g... 10 a 65
6) Esencia de Angélica (Semilla) Obtenido de la semilla fresca del Angélica archangélica L.
Líquido transparente, ligeramente amarillo y olor característico
Densidad relativa 25° C/25° C... 0.853 a 0.076
Indice de refracción a 20° C... 1.4800 a 1.4000
Desviación polarimétrica a 20° C... + 4 a + 16
Solubilidad en alcohol de 90°... máximo 4
Indice de acidez mg. KOH/g... máximo 3
Indice de ésteres, mg. KOH/g... 14 a 32
7) Esencia de Anís: (Pimpinella anisum L.) (Umbelliferae). obtenido del fruto maduro desecado.
Líquido incoloro o amarillo pálido o masa cristalina blanca; con olor característico del anís y sabor aromático algo dulce.
Densidad relativa a 20/20°... 0.980 a 0.990
Indice de refracción a 20° C... 1.5520 a 1.5600
Desviación polarimétrica a 20° C. - 2° a + 2°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°... 2 vol. (máx.)
Punto de congelación... 15° a 18° C.
ANETOL: 80 % (mín.) 90 % (máx.)
8) Esencia de apio: (Apium graveolens L.) Obtenida de las semillas.
Líquido de color amarillo pálido a ligeramente castaño, de olor agradable característico.
Densidad relativa a 20/20° C... 0.870 a 0.913
Indice de refracción a 20° C... 1.4780 a 1.4898
Desviación polarimétrica a 20° C... + 48 a + 78
Solubilidad en alcohol etílico de 90°. 6 a 0 vol. (generalmente con turbiedad).
Indice de acidez KOH mgg (máx.) 4
Indice éster 30 (mín): (máx.) KOH mg/g. 72
9) Esencia de azahar: (Ver NEROLI)
10) Esencia de Badiana: (Anís estrellado): Illicium Verum Hooker. Obtenida del fruto maduro desecado.
Líquido a temperatura superior a 18° C. de color amarillo pálido y olor aromático anisado.
Densidad relativa a 20/20° C... 0.979 a 0.987
Indice de refracción a 20° C... 1.5525 a 1.5560
Desviación polarimétrica a 20° C. -2° a + 1°
Solubilidad en alcohol etílico de 85°: 5 vol. (mín.) 7 vol. (máx.)
Punto de congelación: 15 a 18° C.
ANETOL: 85 % (mín.) 90 % (máx.).
11) Esencia de Canela (Ceylán): (Cinnamomun zeylanicum Nees) Obtenida de la corteza del canelero de Ceylán.
Líquido de color amarillo claro, que se oscurece con el tiempo; de olor fuerte aromático característico y sabor al principio dulce y aromático y luego acre y picante.
Densidad relativa a 20/20° C: 1.020 a 1.040
Indice de refracción a 20° C: 1.5810 a 1.591

Desviación polarimétrica a 20° C: 0 a - 1
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 3 vol.
ALDEHIDO CINAMICO: 65 % (mín.) 75 % (máx.) V/V (Método sulfito neutro de sodio, IRAM 18.539).

12) Esencia de Canela (China): (Cinnamomum cassia Nees). Obtenida de las hojas y ramas jóvenes del canelero de China.
Líquido de color castaño rojizo a pardo oscuro y de olor especiado característico.
Densidad relativa a 20/20° C.: 1.055 a 1.070
Indice de refracción a 20° C.: 1.6000 a 1.6060
Desviación polarimétrica a 20° C: - 1° a + 6°
Solubilidad en alcohol etílico de 70° 3 vol.
ALDEHICO CINAMICO: 70 % (mín.) 90 % (máx.) V/V (Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.545).

13) Esencia de cardamomo: Obtenida de los frutos de la Elettaria cardamomum Maton.
Líquido transparente, amarillo-verdoso, olor picante y alcanforado
Densidad relativa a 20° C/20°... 0.919 a 0.936
Indice de refracción a 20° C... 1.4620 a 1.4680
Desviación polarimétrica a 20° C... + 22 a + 41
Indice de acidez mg. KOH/g... máximo 3
Indice de éster mg. KOH/g... 92 a 150
Solubilidad en alcohol de 70°... máximo 5

14) Esencia de Cebolla: (Allium cepa L.) Obtenida de los bulbos.
Líquido de color amarillo ámbar a pardo, de olor fuerte y pungente característico.
Densidad relativa a 20°/20° C... 1.047 a 1.138
Indice de refracción a 20° C... 1.5370 a 1.5095
Desviación polarimétrica a 20° C... + 1° a + 4°
SOLUBILIDAD DE ALCOHOL DE 95° - No completamente soluble en 10 vol.

15) Esencia de clavo: (Clavo de olor) (Eugenia caryophyllata Thunb). Obtenida de los botones florales desecados.
Líquido incoloro o amarillento, cuando es recién destilado, que se oscurece con el tiempo. Olor fuerte aromático y sabor picante y acre.
Densidad relativa a 20/20° C... 1.040 a 1.065
Indice de refracción a 20° C... 1.5280 a 1.5380
Desviación polarimétrica a 20° C... 0° a - 1°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol. (mín.)
EUGENOL: 85 % (mín.) 93 % (máx.) V/V, IRAM 18.514

16) Esencia de comino: (Cuminum cyminum L.) Obtenida de las semillas.
Líquido transparente, de color amarillo ámbar o amarillo oscuro y de olor fuerte característico.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.908 a 0.928
Indice de refracción a 20° C... 1.5010 a 1.5000
Desviación polarimétrica a 20° C... + 3° a + 8°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol. (mín.) 8 vol. (máx.)
ALDEHIDO CUMINICO: 45 % (mín.) 52 % (máx.) P/P.

17) Esencia de Coriandro (Cilantro): (Coriandrum sativum L.) Obtenida de las semillas.
Líquido incoloro o de color amarillo claro; con olor y sabor particulares.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.860 a 0.880
Indice de refracción a 20° C... 1.462 a 1.470
Desviación polarimétrica a 20° C.: + 5° a + 13°
Solubilidad en alcohol de 70° : 3 vol. (mín.)
Indice de acidez KOH mg/g (máx.) 5
Indice de éster KOH mg/g. (máx.) 22
LINALOL: 65 a 70 % (IRAM 18.513).

18) Esencia de Estragón: Obtenido de las plantas de la Artemisia dracunculus L.
Líquido transparente, amarillo pálido o verdoso, olor aromático anisado.
Densidad relativa a 20° C/20° C... 0.919 a 0.943
Indice de refracción a 20° C... 1.5100 a 1.5180
Desviación polarimétrica a 20° C... + 2 a +6
Indice de acidez. mg. KOH|g... máx. 13.0

19) Esencia de Eucalipto: (Eucaliptus globulus Labillardiere). Obtenida de las hojas superiores frescas.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.905 a 0.920
Indice de refracción a 20° C... 1.458 a 1.470
Desviación polarimétrica a 20° C... 0° a + 12°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 1 vol. (mín.) 4 vol (máx.).
Cineol (Eucaliptol): 60 % P/P. (Mét. ortocresol, IRAM 18.518).

20) Esencia de Eucalipto: (Farmacopea Nacional Argentina). Obtenida por rectificación de la Esencia de Eucalipto. Ensayos de identificación y de pureza según Farmacopea Nacional Argentina V Edición.
Cineol (Eucaliptol): 75 % (mín.) 85 % (máx.).

21) Esencia de Hinojo: (Foeniculum vulgare Miller y variedades de cultivo). Obtenida de los frutos.
Líquido incoloro o amarillento, con olor particular y sabor primero dulce, luego amargo y un tanto alcanforado.
Densidad relativa 20/20° C... 0.960 a 0.977
Indice de refracción a 20° C... 1.528 a 1.538
Desviación polarimétrica a 20° C... + 6° a + 24°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 1 vol. (máx.)
Punto de congelación 5° C. a 10° C.

22) Esencia de Jengibre: (Zingiber officinale Roscoe). Obtenida del rizoma, desecado.
Líquido transparente, de color amarillo claro a amarillo oscuro y de olor especiado.
Densidad relativa a 20° C... 0.874 a 0.885
Indice de refracción a 20° C... 1.4880 a 1.4940
Desviación polarimétrica a 20° C... - 28° a -45°
Solubilidad en alcohol de 95°: 4 vol. (mín.) 7 vol. (máx.) a veces con turbiedad.
Indice de éster KOH mg/g. (máx.) 20

23) Esencia de Laurel: (Laurus nobilis L.) Obtenida de las hojas.
Líquido límpido, de color amarillo claro y con olor aromático agradable, especiado.
Densidad relativa a 20° C... 0.910 a 0.928
Indice de refracción a 20° C... 1.467 a 1.477
Desviación polarimétrica a 20° C... - 15° a - 22°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol. (mín.)
Indice de acidez KOH mg/g. (máx.) 3
Indice de éster KOH mg/g. 15 a 45
Indice de éster después de la acetilación; KOH mg/g. 15 a 45
Indice de éster después de la acetilación: KOH mg|g. 33 a 80.

24) Esencia de Limón Mexicano: Comercialmente denominado Esencia de Lima Mexicana, "Mexican Lime Oil", "Lime Oil". Citrus aurantifolia Swingle, Citrus medical L., var. ácida Brandis. Obtenida por expresión del epicarpio fresco del fruto.
Líquido amarillento a verde amarillento parduzco, olor característico.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.874 a 0.883
Desviación polarimétrica a 20° C... + 35° a + 41°
Indice de refracción a 20° C... 1.4820 a 1.4860
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 0.5 vol.
Residuo por evaporación: 10 % a 14.5 % P/P.
Aldehídos como CITRAL: 4.5 a 8.5 % P/P. IRAM 18.515

25) Esencia de Limón Mexicano, Destilada, "Mexicam Lime Oil" distilled. Obtenida por destilación del jugo o del fruto entero triturado.
Líquido débilmente coloreado de amarillento a amarillo verdoso.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.858 a 0.866
Desviación polarimétrica a 20° C... + 34° + 47°
Indice de refracción a 20° C... 1.4745 a 1.4770
Solubilidad en alcohol etílico de 90° : 5 vol.
Aldehídos como CITRAL: 0.5 % a 2.5 % P/P. IRAM 18.515

26) Esencia de Limón: (Citrus limonum L. Burmann). Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado.
Líquido de color amarillo pálido a verde amarillento, de olor característico.
Densidad relativa a 20° C... 0.850 a 0.859
Indice de refracción a 20° C... 1.4740 a 1.4780
Desviación polarimétrica a 20° C... + 57° a + 67°
Solubilidad en alcohol etílico de 95° : 3 vol. (máx.
Residuo de evaporación: 2 a 4 % P/P. IRAM 18.521
Peróxidos orgánicos: Negativo (IRAM 18.506).
Citral: 2.5 a 4 % P/P. (IRAM 18.515 y 18.521 (G-6).

27) Esencia de Mandarina: (Citrus reticulata Blanco) (Citrus nobilis, variedad deliciosa Swingle). Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.850 a 0.860
Indice de refracción a 20°/C... 1.4730 a 1.4770
Desviación polarimétrica a 20° C... + 63° a + 78°
Solubilidad en alcohol etílico de 95° : 1 vol. (mín.) 3 vol. (máx.).
Residuo de evaporación: 2 a 5 % P/P.
Peróxidos orgánicos: Negativo (IRAM 18.506).
Aldehídos como Aldehído Decílico: 0.4 a 1.8 % P/P. (IRAM 18.515 y 18.523 (G-5).

28) Esencia de Menta Piperita: (Mentha piperita L.) Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.
Líquido incoloro o de color amarillo pálido o amarillo verdoso y sabor primero picante, luego refrescante y persistente, no amargo.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.897 a 0.912
Indice de refracción a 20°/C... 1.459 a 1.471
Desviación polarimétrica a 20° C... -18° a - 28°
Solubilidad en alcohol etílico de 70° : 4 vol. (máx.)
Indice de acidez KOH mg/g. (máx.) 8.0
Mentol: 50 % (mín.) 63 % (máx.) P/P.
Acetato de Mentilo: 5 % (mín.) 13 % (máx.) IRAM 18.512,
Mentona: 10 % (mín.) 32 % (máx.) P/P. (IRAM 18.515) (Tiempo de oximación 24 hs.).

29) Esencia de Menta F.N.A V. ed.: Obtenida por rectificación de la Esencia de Menta Piperita. — Ensayos de identificación, pureza y valoración según F. N. A. V. ed.
Mentol: 50 % (mín.) P/P.
Acetato de Mentilo: 5 % (mín.) P/P.

30) Esencia de Menta Arvensis: (Menta japonesa) (Mentha arvensis L.) variedad Piperascens Holmes. Obtenida de las partes frescas, no subterráneas del vegetal.
Líquido incoloro o amarillo pálido o amarillo verdoso, pudiendo presentarse cristalizada a bajas temperaturas.
Olor fuertemente mentolado y sabor fresco y amargo
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.890 a 0.910
Indice de refracción a 20° C... 1.4580 a 1.4640
Desviación polarimétrica a 20° C... - 30° a - 42°
Solubilidad en alcohol etílico de 70° : 2 vol. (mín.) 4 vol. (máx.)
Indice de acidez KOH mg/g. (máx.) 4
Mentol: 70 % P/P (mín.) (IRAM 18.513).
Acetato de Mentilo: 5 % (mín.) 15 % (máx.) P/P. (IRAM 18.512).
Mentona: 5 % (mín.) 20 % (máx.) P/P. IRAM 18.515 (Tiempo de oximación, 24 hs.)

31) Esencia de Menta Spicata: (Spearmint) (Menta spicata Huds) (Menta viridis L.) Obtenida de las partes frescas, no subterráneas del vegetal.
Líquido amarillo pálido a amarillo verdoso, de sabor característico.
Densidad relativa a 20/20° C... 0.919 a 0.934
Indice de refracción a 20° C... 1.4805 a 1.4900
Desviación polarimétrica a 20° C... - 30° a - 55°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol. (mín.) 1.5 vol. (máx.)
Carvona: 45 % (mín.) 65 % (máx.) V/V (Mét. sulfito de sodio. IRAM 18.545, 18.520).

32) Esencia de Naranja (Esencia de Naranja Dulce): (Citrus sinensis Osbeck). Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
Líquido amarillento, de olor y sabor característicos.
Densidad relativa a 20/20° C... 0.842 a 0.848
Indice de refracción a 20° C... 1.4700 a 1.4750
Desviación polarimétrica a 20° C. + 94° a + 98°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol. (mín.) 3 vol. (máx.)
Residuo de evaporación: 1.5 % a 3,5 %
Peróxidos orgánicos: Negativo (IRAM 18.506).
Aldehído Decílico: 1 % a 2.7 % P/P (IRAM 18.515 y 18.522 (G-6)

33) Esencia de Naranja Amarga: (Citrus aurantium subesp. amara L.) Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
Líquido amarillento, de sabor amargo característico
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.848 a 0.854
Indice de refracción a 20° C... 1.4730 a 1.4760
Desviación polarimétrica a 20° C... + 89° a + 94°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 4 vol. (mín.)
Residuo por evaporación: 2 % a 5 %
Peróxidos orgánicos: Negativo (IRAM 18.506).
Aldehído Decílico: 0.5 % a 1 % P/P (IRAM 18.515).

34) Esencia de Neroli, Esencia de Azahar: (Citrus aurantium L. var. amara. Obtenida de las flores frescas.
Líquido amarillento, con ligera fluorescencia azulada, de olor característico
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.864 a 0.877
Indice de refracción a 20° C... 1.4690 a 1.4740
Desviación polarimétrica a 20° C. + 1.5° a + 12°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol. (mín.) 4 vol. (max
Indice de acidez KOH mg/g. (máx.) 2.0
Acetato de Linalilo: 6 % a 25 % P/P.

35) Esencia de Niaoli: Obtenido de las flores de la Melaleuca viridiflora Gaertner.
Líquido móvil, incoloro o amarillo pálido, olor penetrante alcanforado
Densidad relativa 20° C/20° C... 0.908 a 0.929
Indice de refracción a 20° C... 1.4650 a 1.4720
Desviación polarimétrica a 20° C... - 1° a + 1°
Solubilidad en alcohol 80°... 1 a 2 volúmenes
Cineol g/100 g... 50 % a 60 %

36) Esencia de Nuez Moscada (Myristica fragans Houtt) Obtenida del fruto seco.
Líquido incoloro o amarillento y de olor característico.
Se presentan dos tipos de esencia, según la procedencia: Nuez moscada de las Indias Orientales y Nuez moscada de las Indias Occidentales. (East Indian Oil, West Indian Oil)
a) Esencia Indias Orientales:
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.885 a 0.915
Indice de refracción a 20° C... 1.4750 a 1.4880
Desviación polarimétrica a 20° C. + 10° a + 25°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 3 vol. (máx.)
Residuo por evaporación: 3 % (máx.)
b) Esencia Indias Occidentales:
Densidad relativa a 20°/20° C...0.860 a 0.880
Indice de refracción a 20° C... 1.4720 a 1.4760
Desviación polarimétrica a 20° C. + 25° a + 45°
Solubilidad en alcohol etílico de 90° 4 vol. (máx.)
Residuo por evaporación: 3 % (máx.).

37) Esencia de Petitgrain del Paraguay: Obtenido de las hojas y vástagos del Citrus aurantium L. var. amara cultivada en el Paraguay.
Líquido claro, móvil, amarillo pálido, de olor cítrico fresco
Densidad relativa a 20° C/20° C... 0.882 a 0.890
Indice de refracción a 20° C... 1.4580 a 1.4650
Desviación polarimétrica a 20° C... - 3.5° a 0°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol. (máx.
Esteres, como acetato de linalilo g/100 g: 45 a 60

38) Esencia de Pimienta: (Piper nigrum L.) Obtenida del fruto (baya), seco.
Líquido de color amarillo claro o amarillo rojizo, que se oscurece con el tiempo, de olor especiado y sabor característico.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.870 a 0.910
Indice de refracción a 20° C... 1.4800 a 1.500

Desviación polarimétrica a 20° C... - 10° a + 3°
Solubilidad en alcohol etílico de 95° : 3 a 10 vol.
Indice de acidez KOH mg/g. (máx.) 1.0
Indice de éster KOH mg/g. (máx.) 7.0

39) **Esencia de Romero:** Obtenida de las ramas jóvenes y sumidades floridas del Rosmarinus Officinalis L.
Líquido incoloro o amarillo pálido, de olor alcanforado característico.

	Francia	Norte de Africa	España
Densidad relativa a 20° C/20° C.	0.895 — 0.910	0.905 — 0.917	0.892 — 0.916
Indice de refracción a 20° C..	1.467 — 1.474	1.467 — 1.474	1.467 — 1.474
Desviación polarimétrica a 20° C	— 1 a + 16	— 1 a + 6	— 3 a + 10
Solubilidad en alcohol etílico de 80°	1 a 10 vol.	1 vol.	4 a 10 vol.
Indice de acidez mg KOH/g	1.0	1.0	1.0
Indice de éster, mg KOH/g	2 a 20	2 a 20	2 a 20
Alcoholes totales como borneol g/100 g.	7 a 12	7 a 17	8 a 18

40) Esencia de Tomillo: (Thymus vulgaris L.) Obtenida del vegetal fresco en floración.
Líquido de color amarillo rojizo o pardo rojizo, con olor fuerte de timol y sabor picante.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.890 a 0.945
Indice de refracción a 20° C... 1.4900 a 1.5080
Desviación polarimétrica a 20° C... Nula o ligeramente levógiro.
Solubilidad en alcohol de 80°: 1 vol. (mín.) 3 vol. (máx.)
Fenoles (Timol y Carvacrol): 20 % (mín.) 45 % (máx.) Método F.N.A. V. ed. pag. 334

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros aceites esenciales no contemplados en el presente Código.

Artículo 1.301. — Queda permitida la adición de los aceites esenciales de los siguientes antioxidantes: galato de propilo, octilo o dodecilo; butilhidroxianisol (B.H.A.); butilhidroxitolueno (B.H.T.), en una cantidad no superior a 1.0 (un) gramo por kilogramo, ya sea aisladamente o en mezclas que no superen esta cantidad.

Artículo 1.302. — Los valores de las distintas características físico-químicas mencionadas para los aceites esenciales serán determinadas de acuerdo a los métodos que figuran en las Normas IRAM correspondientes.

Artículo 1.303. — Los aceites esenciales o esencias naturales podrán expenderse aisladamente o en mezclas y en la que cada una deberá responder a sus características.

Cuando se trate de una esencia natural deberá rotularse exclusivamente con su denominación y en caso de mezclas se rotulará:

Aceite esencial o Esencia natural de... y de... (Mezcla)

Artículo 1.304. — Los aceites esenciales podrán expenderse como deterpenados cuando así lo hubieren sido. En estos casos se rotularán exclusivamente:

Esencia natural (o aceite esencial) deterpenado de... en caso de mezclas, se rotularán exclusivamente:

Aceites esenciales deterpenados de... y de .. (Mezcla)

Artículo 1.305. — Se entiende por Esencia natural o aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado.

Estos productos se rotularán:

Esencia natural concentrada de...........

Artículo 1.306. — Se entiende por Extractos a los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente por cualquier procedimiento adecuado: de vegetales o sus partes que contengan sustancias sápido-aromáticas, de aceites esenciales, de bálsamos, oleorresinas, oleogomorresinas con disolventes apropiados los que luego podrán ser o no eliminados.

1) Los extractos deberán contener los principios sápido-aromáticos volátiles y fijos.
2) Los extractos líquidos serán los que se obtienen con o sin eliminación parcial de disolventes autorizados.
Estos productos se rotularán:
Extracto líquido de..........
3) Los extractos secos (obtenidos generalmente de especias) podrán designarse comercialmente y en forma complementaria con los siguientes nombres:
a) Concretos: Cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales frescos. Estos productos se rotularán exclusivamente:
Extracto seco de..........
(concreto)
b) Resinoides: Cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales secos o desecados, así como también de bálsamos, resinas, gomas. Estos productos se rotularán exclusivamente:
Extracto seco de..........
(resinoide)
c) Extractos secos purificados (conocidos comercialmente como absolutos): Cuando se obtienen a partir de extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior por cualquier procedimiento adecuado del etanol.
Estos productos se rotularán:
Extracto seco purificado de..........
(absoluto)

Artículo 1.307. — Los Extractos que a continuación se mencionan deben responder a las siguientes características:

1) Extracto líquido de Kola: Es el extractivo de las semillas desecadas de Kola (Kola nitida), preparado de acuerdo a la Farmacopea Nacional Argentina V. Ed. y debe contener no menos de 1,3 y ni más de 1,7 por ciento P/V de alcaloides de la Kola (cafeína y teobromina).
2) Extracto líquido de Vainilla: Es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la vainilla (Vainilla planifolia Andrews y especies afines). De contener no menos de 0.10 por ciento de vainillina natural; una acidez no menor de 2,8 mililitros de álcali normal por 100 gramos; de 0.5 por ciento de cenizas a 500 - 550° C. No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.
3) Extracto de regaliz y orozuz: Es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del regaliz. No deben contener más de 15 por ciento de agua a 100-105° C., de 8 por ciento de cenizas a 500-550° C., ni menos de 6 por ciento de glicirricina, calculada esta última sobre producto seco.
Las sustancias insolubles en agua amoniacal al 10 %, no serán superiores a 7 por ciento y no contendrán sustancias extrañas, gomas, dextrinas, almidón, azúcar, gelatina, etc.
4) Extracto seco de Apio ("Resinoide", "Oleorresina" de Apio): Apium graveolens L. Obtenido de las semillas secas, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
Líquido algo viscoso, de color verde oscuro con olor y sabor característicos del apio.
Aceite Esencial... 10 a 20 % V/P (ml./100 g)
Indice de refracción a 20° C
del aceite esencial... 1.4790 a 1.4890
Desviación polarimétrica a 20° C. del aceite esencial... + 45° a + 78°
SOLUBILIDAD
Alcohol... Soluble parcialmente con separación de aceite.
Aceites vegetales fijos... Soluble en todas sus proporciones.
5) Extracto seco de Clavo ("Resinoide", Oleorresina" de Clavo): Eugenia caryophyllata Thumb. Obtenido de los botones florales desecados, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
Líquido algo viscoso de color verde oscuro, con olor y sabor característicos.
Aceite Esencial... 66 a 80 % V/P (ml./100 g).
Indice de refracción del aceite esencial a 20° C... 1.5200 a 1.5380
Desviación polarimétrica del aceite esencial a 20° C... 0° a 1°
SOLUBILIDAD
Alcohol... Soluble parcialmente con separación de aceite y sedimentos.
Aceites vegetales fijos... soluble en todas proporciones con separación de sedimentos.
6) Extracto seco de Capsicum ("Resinoide", "Oleorresina" de Capsicum): Capsicum frutescensp, Capsicum annum L. var. conoides Irish. Obtenido de los frutos maduros y desecados, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
Líquido algo viscoso, de color rojo claro o rojo oscuro, con olor y sabor característicos.
Unidades Scoville (Scoville heat units)... 400.000 (mín).
Valoración de Color (Color value) ... 4.000 (máx.)
SOLUBILIDAD
Alcohol... parcialmente soluble con separación de aceite y sedimento.
Aceites vegetales fijos... Soluble en todas proporciones
7) Extracto seco de jengibre ("Resinoide", "Oleorresina" de Jengibre); Zingiber officinale Roscoe. Obtenido de los rizomas secos, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.
Líquido viscoso, de color pardo oscuro, con olor y sabor característicos.
Aceite Esencial... 18 a 35 % V/P (ml/100 g)
Indice de refracción a 20° C. de aceite esencial... 1.4880 a 1.4940
Desviación polarimétrica a 20° C. del aceite esencial... — 28° a — 45°
SOLUBILIDAD
Alcohol... Soluble con sedimento.
Aceites vegetales fijos... Poco soluble.

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros extractos no contemplados en el presente Código.

Artículo 1.308. — Se entiende por Bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas a, los productos obtenidos por exudado libre o provocado de determinadas especies vegetales.

Los bálsamos de Perú y Tolú, deberán responder a las exigencias de la Farmacopea Nacional Argentina V. Ed.

Artículo 1.309. — Se entiende por "Compuestos químicos aislados de Aceites esenciales o de Extractos" a los productos químicamente definidos que se obtienen por procedimientos físicos (destilación fraccionada, congelación etc.) como: anetol, mentol, eucaliptol, etc.

Deberán responder a las siguientes características

1) Anetol: Producto obtenido a partir del Aceite esencial de hinojo (Foeniculum vulgare), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.
Líquido incoloro (a temperatura superior a 20° C.) de olor y sabor característicos.
A temperatura inferior a 20° C. suele presentarse como una masa cristalina.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.984 a 0.986
Indice de refracción a 20° C...1.559 a 1.561
Punto de congelación ...21° C. a 22° C.
Solubilidad en alcohol etílico de 90°... 2 vol. (mín.) 3 vol. (máx.)
2) Citral Puro: Producto obtenido a partir del aceite esencial de lemongrass (Cymbopogon citratus o flexuosus) y del de Eucaliptus staigeriana; por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación. Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con fuerte olor a limón.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.888 a 0.894
Indice de refracción a 20° C... 1.4860 a 1.4900
Densidad polarimétrica a 20° C... 0
Solubilidad en alcohol etílico de 60° 5 vol.
Aldehídos calculados como Citral (contenido mínimo)... 96 % V/V (Met. sulfito de sodio, IRAM 18.519 y 18.554).
3) Citral 90 %: Obtenido por destilación fraccionada a partir de los aceites esenciales mencionados en Citral Puro.
Líquido ligeramente amarillento, con olor intenso semejante al limón.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.890 a 0.893
Indice de refracción a 20° C... 1.482 a 1.489
Desviación polarimétrica a 20° C. Nula.
Solubilidad en alcohol etílico de 60°... 5 vol. (mín.) 7 vol. (máx.)
Aldehídos calculados como Citral... 90 % V/V (mín.) Met. sulfito de sodio, IRAM 18.519 y 18.554.
4) Citronelal, d-Citronelal (rodinal). Corresponde al producto obtenido de la esencia de citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20°/20° C. 0.853 a 0.863
Indice de refracción a 20° C 1.4460 a 1.4560
Desviación polarimétrica a 20° C. — 1° a + 11°
Aldehídos calculados como Citronelal... 85 % (mín.) P/P (IRAM 18.519)
Solubilidad en alcohol etílico de 70°... 5 vol.
5) Citronelol: Corresponde al producto obtenido a partir de las esencias de geranio, citronella, Eucaliptus citriodora, etc. por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20° C... 0.852 a 0.862
Indice de refracción a 20° C... 1.4540 a 1.4620
Desviación polarimétrica a 20° C... - 1° a + 5°
Alcoholes calculados como citronelol... 90 % P/P (mínimo)
Solubilidad en alcohol etílico de 70°... 2 vol.
6) Eucaliptol, Cineol: Producto obtenido a partir de la esencia de eucalipto (Eucalyptus globulus), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.
Densidad relativa a 20°/20° C... 0.922 a 0.926
Indice de refracción a 20° C. 1.4550 a 1.4600
Desviación polarimétrica a 20° C ... — 1° a + 1°
Punto de congelación... 0° C. a 1,2° C.
Punto de ebullición... 174° C. a 177° C.
Eucaliptol ...98 % P/P
7) Geraniol: Corresponde al producto obtenido de la esencia de citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20°/20° C. 0.870 a 0.883
Indice de refracción a 20° C... 1.4725 a 1.4768
Desviación polarimétrica a 20° C... 0° a — 4°
Alcoholes calculados como Geraniol ... 86 % P/P(mín.)
Solubilidad en alcohol etílico de 70° ... 2 vol.
8) Mentol: Producto obtenido a partir del aceite esencial de Menta arvensis por destilación fraccionada y posterior congelación, centrifugación y secado.
Cristales incoloros aciculares o prismáticos con olor penetrante que recuerda a la esencia de menta, con sabor ardiente, seguido de sensación de frío.
Desviación polarimétrica específica de una solución al 10 % P/V en alcohol de 95°... —45° a 51°
Punto de fusión... 41° C a 44° C.
Residuo de calentamiento a 100° C... 0,05 % (máx.). Según F.N.A.V. ed.
Reacción al tornasol de una solución al 10 % P/V en alcohol de 95°... Neutra
Timol... Negativo (Ensayo según Farmacopea Nacional Argentina V. Ed.).

Artículo 1.310. — Los componentes químicos aislados de esencias naturales o de extractos se rotularán con la denominación que les corresponda. En el caso de mezclas, con el nombre de los componentes y en orden decreciente de sus proporciones.

Artículo 1.311. — Los productos químicos obtenidos por síntesis y que aisladamente o en mezclas pueden utilizarse en la industria alimentaria son los que se mencionan a continuación y los que se autoricen en el futuro por la autoridad sanitaria nacional:

acetato de bencilo
acetato de etilo
acetato de geranilo
acetil acetato de etilo
antranilato de metilo
benzaldehído

butirato de etilo
butirato de isoamilo
caproato de alilo
ciclohexano-propionato de alilo
etilvainillina
formiato de etilo
heptincarbonato de metilo
heptanoato de etilo
hidroxicitronelal
ionona (alfa)
ionona (beta)
metil-amilcetona
metil-benzaldehido (para)
metilfenil glicidato de etilo
metil naftilcetona
metil ciclopentenolona
naftolato de etilo (beta)
nonalactona (gamma)
pelargonato de etilo
piperonal
propenilguaiacol
undecalactona (gamma)
vainillina

Todas estas sustancias sintéticas deberán responder a las exigencias de pureza que se establecen en el Capítulo de Aditivos Alimentarios.

Artículo 1.312. — La mezcla de aceites esenciales o sus componentes aislados con productos sintéticos así como las mezclas de productos sintéticos que imiten o no una esencia natural, se rotulará exclusivamente

Esencia artificial de ......, o
Esencia artificial de fantasía.

Artículo 1.313. — El refuerzo de las características sápido-aromáticas de los extractos con productos sintéticos se rotularán exclusivamente:

Extracto artificial de ......

Artículo 1.314. — Las esencias naturales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales, podrán expenderse en forma de solución en: agua, alcohol etílico, glicerina, propileno-glicol, grasas y aceites comestibles, vaselina líquida.

En estos casos se rotulará:

Esencia natural de ...... (Solución)
Extracto seco (concreto, resinoide) de .... . (Solución)
Esencia artificial de ...... (Solución)

Artículo 1.315. — Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales podrán expenderse en forma de emulsión en un vehículo apto para el consumo, con emulsionantes o estabilizantes permitidos por el presente (aceites vegetales brominados con no más de 35 % de bromo combinado; monoestearato de glicerilo; lecitina).

En estos casos se rotularán:

Aceite esencial de ...... (Emulsión)
Extracto seco de ...... (concreto, resinoide, emulsión)
Extracto seco purificado de...... (absoluto, emulsión)
Esencia artificial de ...... (Emulsión)

Artículo 1.316. — Los Aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos, las Esencias Artificiales, podrán expenderse en forma de tabletas, polvos, granulados, empleando como vehículo en su elaboración: azúcares, almidón, gomas, silicato de calcio a condición de que el alimento terminado no contenga más de 2 % en peso de silicato de calcio u otras sustancias admitidas por el presente.

En estos casos se rotularán:

Aceite esencial de ...... (polvo)
Extracto seco ...... (concreto o desinoide, polvo)
Extracto purificado de ...... (absoluto, polvo)
Esencia Artificial de ...... (polvo)

Artículo 1.317. — Los Aditivos aromatizantes destinados a su empleo en productos que se sometan a temperaturas elevadas en su elaboración podrán contener vaselina líquida como diluyente y los productos alimenticios así aromatizados contendrán no más de 0,2 % de vaselina líquida en el producto terminado. En la rotulación de estos productos se hará constar el tipo de sustancia aromatizante, la concentración porcentual y el vehículo.

Artículo 1.318. — En cualquier forma de presentación las sustancias sápido aromáticas podrán ser adicionadas de colorantes permitidos en la cantidad necesaria para el alimento al que serán incorporados, siempre y cuando para éste se encuentre autorizado el colorante.

En la rotulación de estos preparados deberá hacerse la siguiente manifestación:

Aceite esencial de ...... para...... (con colorante autorizado)
Extracto de...... para...... (con colorante autorizado)
Extracto artificial de...... para...... (con colorante autorizado)
Esencia artificial de...... para...... (con colorante autorizado)

Artículo 1.319. — Se denominará esencia artificial para licor o refresco, las soluciones de esencias y/o componentes debidamente autorizados, con o sin colorantes de uso permitido, que se expendan exclusivamente para la preparación casera de licores o refrescos.

En la rotulación se consignará la denominación

Esencia artificial para licor (o refresco) gusto. ....

En forma bien visible deberá figurar la leyenda "Para uso familiar"

Se prohibe el expendio de esencias artificiales de esta índole con la indicación de que se destinan a preparar bebidas de marca registrada.

Artículo 1.320. — Se prohibe el expendio y utilización en la industria alimentaria de las esencias y extractos de: Ajenjo, Tanaceto, Salvia officinalis, Gaulteria, Trementina, Savina, Ruda, Habatonca, S... más y de los componentes de esencias naturales que se mencionan a continuación: Safrol, Cumarinas e Hidroxicumarinas, Tuyona, Pinocanfona, y los que en el futuro prohiba la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1.321. — Se prohibe el empleo en la industria alimentaria de: aldehido salicílico, hidrocarburos, compuestos de la serie piridica, nitroderivados, nitrilos orgánicos, y otros a juicio de la autoridad sanitaria nacional.

MATERIAS COLORANTES

Artículo 1.322. — Queda prohibido emplear en la coloración de alimentos y bebidas, así como en los papeles, cartones y envolturas que estén en contacto con ellos, colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, estaño, mercurio, plomo, uranio, cinc y combinaciones del ácido cianhídrico; vegetales que contengan productos tóxicos, gomorresinas drásticas, o alcaloides (Anacoche, Berbero o Agracejo, Acónito o Anapelo, Calafate, Goma guta o Camboge, Quebradillo, Sangre de Drago, Sanguinaria del Canadá, etc.) y colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas, exceptuando aquellos que explícitamente se autorizan en la coloración de alimentos y bebidas.

Artículo 1.323. — Las materias colorantes y productos tintóreos de uso permitido, de acuerdo con las especificaciones que se dan en cada caso en el presente, son las de origen vegetal, animal y los pigmentos mencionados específicamente en el artículo siguiente. Comprende los principios activos (naturales o de síntesis) preparados para uso alimentario conteniendo dichos principios, sales (de amonio, potasio, sodio o magnesio), lacas (de aluminio, calcio o magnesio) y derivados aminados, sulfonados, etc., de tales principios en caso de corresponder (siempre que sean autorizados por la autoridad sanitaria nacional).

Podrán presentarse bajo forma de polvo, pasta, solución, dispersión o extracto, debiendo responder a las normas de identidad, pureza y demás exigencias del presente.

Artículo 1.324. — La coloración podrá hacerse en los casos que específicamente lo permita este Código, empleando:

1) Jugos o Zumos de frutos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.
2) Preparados para uso alimentario de materias primas de origen natural, sus principios activos en estado de pureza (naturales o de síntesis) y las especies químicas (naturales o de síntesis) que se indican a continuación:

Cúrcuma — **Materia Prima**: rizomas de variedades de cúrcuma, especialmente Cúrcuma longa L. **Principio activo**: curcumina (Sinónimo: CI Natural Yellow 3); Nº de Código: CI (1956) Nº 75300 — **Color**: Amarillo.
Azafrán — **Materia Prima**: estilos y estigmas de Crocus Sativus L. **Principios activos**, alfa—crocina y crocetina — **Sinónimo**: C. I. Natural Yellow 6 — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 75100. **Color**: Amarillo.
Extracto de Granos de Persia: **Materia Prima**: bayas de variedades de Rhamnus, **Principios activos**: diversos glucósidos. **Sinónimo**: C. I. Natural Yellow 13 — **Nº de Código**: C.I. (1956) Nº 75430, 75640, 75650, 75670, 75690, 75695 y 75700. — **Color**: amarillo.
Fustete o leño amarillo — **Materia Prima**: madera de Chlorolphora tinctorea **Principios activos**: morina y maclurina — **Nº de Código**: C. I. (1956) número 75240 y 75660. — **Color**: Amarillo.
Cártamo o alazar — **Materia Prima**: Flores secas del Carthamus tinctorius. **Principios activos**: cartamina e isocartamina. **Nº de Código**: C. I. (1956) Nº 75140. — **Color**: Amarillo-rojo.
Ancusa — **Materia Prima**: raíz de Alkanna Tinctoria Tausch y de Lawsonia alba lam — **Principio activo**: Alcanina — **Sinónimos**: C. I. Natural Red 20. Orcaneta. Alcanna — **Nº de Código**: C. I. (1956) 75520 y 75530 **Color**: rojo.
Campeche — **Materia Prima**: madera de Hematoxylon campechianum L. **Principio activo**: hidroxibrasilina. **Sinónimo**: C. I. Natural Black 1 — **Número de Código**: C. I. (1956) Nº 75290. — **Color**: rojo.
Cochinilla — **Materia Prima**: cuerpos desecados del insecto Coccus cacti L. (hembra) — **Principio activo**: ácido carmínico — **Sinónimo**: C. I. Natural Red A — **Nº de Código** (1956) Nº 75470. — **Color**: rojo.
Orchilla — **Materia Prima**: especies de líquenes principalmente del género Roccella. **Principios activos**: orceína y tornasol. **Sinónimos**: C. I. Natural Red 28, Litmus, tornasol — Nº de Código (1956) no establecido; (1924) 1242. **Color**: púrpura-rojizo.
Palo Brasil — **Materia Prima**: maderas de árboles del género Caesalpinia. **Principio Activo**: brasilina — **Sinónimo**: C. I. Natural Red 24 — **Nº de Código**: C. I. (1956) 75.280 — **Color**: rojo.
Rubia — **Materia Prima**: raíz de Rubia tinctorum L. y Rubia cordifolia — **Principios activos**: alizarina y purpurina — Nº de Código:: C. I. (1956) 75.330, 75.340, 75.350, 75.370, 75.410 y 75.420. — **Color**: amarillo-rojizo.
Clorofila — **Materia Prima**: hojas y partes verdes de plantas — **Principios Activos**: Clorofila A y Clorofila B — **Sinónimos**: C. I. Natural Green 3 — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 75.810. — **Color**: Verde.
Caramelo — **Materia Prima**: azúcar blanco y/o dextrosa — Nº de **Código**: C. I. (1956): no esta establecido — **Color**: pardo.
Carotenos — **Principios activos**: alfa-caroteno, beta-caroteno, y gama-caroteno. Sinónimos: C. I. Natural Yellow 26 — C. I. Natural Brown 5 — Número de Código: C. I. (1956) 75.130. — **Color**: amarillo.
Cantaxantina — Principio activo: trans-4, 4' diceto beta caroteno (P. F. 210º C. con descomposición; máximo de absorción a 470 mU en ciclo-hexano) — **Color**: anaranjado a rojo.
Apocarotenal — principio activo: Trans-beta-apo-8' -carotenal (P. F. 136—140º C. máximos de absorción a 461 y 488 mU en ciclohexano; E488|E461= 0.80 — 0.84 en ciclohexano). — **Color**: anaranjado o rojo.
Apocarotenato — principio activo: éster etílico del ácido transbeta-apo-8' -carotenoico (P.F. 134—138º C.; máximos de absorción a 449 y 475 mU en ciclohexano; E 475| E 449=0.82-0.86 en ciclohexano) — **Color**: amarillo o anaranjado.
Riboflavina — principio activo: 7,8-dimetil-10 (ribo 2,3,4,5-tetrahidroxipentil) - isoaloxacina — Sinónimo: lactoflavina — **Color**: amarillo.
Indigo-carmín: principio activo: sulfo-indigotato de sodio y en sal libre — Sinónimos: Indigotina; Nº de Green 692; Nº de Mulliken 94.

En esta nómina quedan incluidas las preparaciones dispersables en agua de diversos carotenoides en soportes a base de gelatina, almidón, azúcar u otros materiales aprobados por la autoridad sanitaria nacional.

Quedan permitidos los siguientes pigmentos para uso alimentario en los casos que específicamente se establezca:

Negros de carbón — carbón vegetal de calidad medicinal Sinónimos: carbón medicinal, C. I. Pigment Black 6 y 7 — Nº de Código: C. I. (1956) número 77.266.
Carbonato de Calcio — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 77.220.
Dióxido de titanio — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 77.891.
Oxidos e Hidróxidos de hierro — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 77.489, 77.491, 77.492 y 77.499.
Aluminio — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 77.000
Plata — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 77.820.
Oro — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 77.480.

Estos colores inorgánicos serán para la coloración de superficies.

Pigmento rojo — principio activo: sales de calcio y de aluminio del ácido 1-(2' sulfo-4' metil— 1' fenilazo) — 2 naftol— 3 carboxílico— Sinónimo: Litol rubina BK — Nº de Código: C. I. (1956) Nº 15.850.
Exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo ser en mezclas con parafina sólida, goma-laca u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria Nacional.
Tierra sombra calcinada — principio activo: producto resultante de la combustión al aire de una mezcla constituida principalmente por óxidos de hierro y de manganeso, silicatos, carbonatos y sulfatos de calcio y de aluminio. Exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo emplearse en mezclas con parafina sólida, goma-laca u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

Los materiales y productos incluidos en estos Artículos no contendrán más de 5 mg|kg de arsénico (como As.) ni más de 20 mg|kg de plomo (como Pb); ni más de 100 mg.|kg. (considerados en forma aislada) de: antimonio (como Sb), cobre (como Cu), cromo (como Cr), cinc (como Zn); sulfato de bario o más de 200 mg.|kg. de los mismos en forma conjunta.

No contendrán compuestos de cadmio, mercurio, selenio, teluro, talio, uranio, ni cromatos, ni combinaciones solubles de bario en cantidades detectables.

No contendrán beta-naftil amina, bencidina, amino-4-difenilo (xenilamina) ni sus derivados.

No contendrán hidrocarburos aromáticos policíclicos ni más de 0,1 mg.|kg. de aminas aromáticas libres.

Cumplirán las demás normas de identidad y pureza descriptas en "Normas de Identidad y de Pureza para los Aditivos Alimentarios" Vol. II, Colores Alimentarios, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y Organización Mundial de la Salud. Roma (1963). Los no contemplados en esta publicación responderán a las establecidas en "Mises au Point de Chimie Analytique" 13me serie, J. A. Gautier y P. Malangean, ed. Masson et Cie. Paris (1964) o en "Las Materias Colorantes en los Productos Alimenticios" M. Hordh. El Ateneo, B. Aires (1941).

Artículo 1.325. — Como excepción, se permite colorar los polvos y gelatinas para postres, las grageas y comprimidos, las preparaciones de frutas con fines de decoración o adornos utilizados en repostería, los rellenos para bombones y las cáscaras de quesos con los colorantes derivados del alquitrán de hulla (anilinas) que se mencionan en este Artículo y los que en adelante apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Las bebidas podrán colorarse en los casos expresamente permitidos, así como las pulpas de frutos conservados por esterilización y cuando este tratamiento tecnológico obligado lo justifique para restituir el tono natural.

Estos colorantes deberán responder a las Normas de Identidad y Pureza establecidas en "Normas de Identidad y de Pureza para los Aditivos Alimentarios" Vol. II. Colores Alimentarios, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación y Organización Mundial de la Salud; Roma (1963).

Eritrosina (Sinónimos: C.I. Food Red 14; FD and C. Red Nº 3: Lebensmittel Rot Nº 4). Color: rojo. Números de Códigos: C.I. (1956) Nº 45.430, Schultz (1931) Nº 887. Nombre químico: sal disódica o dipotásica de la tetra-yodo fluoresceína. Ensayos de pureza: contenido de colorante no menos del 85 %, pérdida por desecación a 135º C y cloruros y sulfatos (como sales sódicas) no más del 15 % en total; materias insolubles en agua no más del 0,2 %; materias extraíbles por éter diisopropílico (de solución alcalina solamente) no más de 0.2 %; plomo (como Pb) no más de 10

...kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg.; yoduros inorgánicos (como yoduro sódico) no más de 1000 mg./kg.; colorantes auxiliares no más de 3,0 % y productos intermedios no más de 0,5 %.

Amaranto (Sinónimos: C. I. Food Red 9; FD and C RED Nº 2; Bordeaux S). Color: rojo. Número de Códigos: C. I. (1956) Nº 16.185, Schultz (1931) Nº 212. Nombre químico: sal trisódica del ácido 1 — (4 — sulfo — 1 — naftilazo) —2 — naftol — 3,6 — disulfónico. Ensayos de pureza: Contenido de colorantes no menos de 85 %; pérdida por desecación a 135° C y cloruros y sulfatos (como sales sódicas) no más de 15 % en total; materias insolubles en agua no más de 0,2 %; materias extraídas por éter diisopropílico no más de 0,2 %; plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg.; colorantes auxiliares no más de 4 % y productos intermedios no más de 0,5 %.

Ponceau 4 R (Sinónimos: C. I. Food Red 7; Coceine nouvelle; Cochineal Red A). Color: rojo. Números de Códigos: C. I. (1956) Nº 16.255, Schultz (1931) Nº 213. Nombre químico: sal trisódica del ácido 1-(4-sulfo-1-naftilazo)-2-naftol-6, 8 disulfónico. Ensayos de pureza: contenido de colorante no menos de 70 %, pérdida por desecación a 135 C y cloruros y sulfatos (como sales sódicas), no más de 30 % en total; materias insolubles en agua no más de 0,2%; materias extraídas por éter diisopropílico no más de 0,2 %, plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg., colorantes auxiliares no más de 4,0 %, y productos intermedios no más de 0,5 %.

Amarillo Ocaso FCF (Sinónimos: C. I. Food Yellow 3; FD and C Yellow Nº 6; Lebensmittel Orange Nº 2; (Naranja A-1); Jaune soleil; Jaune orangé S). Color: anaranjado. Números de Códigos: C. I. (1956) Nº 15.985. Nombre químico: sal disódica del ácido 1-(4-sulfofenilazo)-2-naftol-6-sulfónico. Ensayos de pureza: contenido de colorante no menos de 85 %; pérdida por desecación a 135°C y cloruros y sulfatos (como sales sódicas) no más de 15 % en total; materias insolubles en agua no más de 0,2 %; materias extraíbles por éter diisopropílico no más de 0,2 %; plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg.; colorantes auxiliares no más de 4,0 % y productos intermedios no más de 0,5 %.

Tartrazina (Sinónimos: C. I. Food Yellow 4; FD and C Yellow Nº 5; Lebensmittel-Gelb Nº 2 amarillo A-2). Color: amarillo. Números de Códigos: C. I. (1956) Nº 19.140, Schultz (1931) Nº 737. Nombre químico: sal trisódica del ácido 5-hidroxi-1-p-sulfofenil-4-(p-sulfofenilazo) pirazol-3-carboxílico. Ensayos de pureza: contenido de colorante no menos de 85 %; pérdida por desecación a 135°C y cloruros y sulfatos (como sales sódicas) no más de 15 % en total; materias insolubles en agua no más de 0,2 %; materias extraíbles por éter diisopropílico no más de 0,2 %; plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg.; colorantes auxiliares no más de 1,0 % y productos intermedios no más de 0,5 %.

Verde para lana B (Sinónimos: C. I. Food Green 4; Vert acide brillant BS, Green S). Color: verde. Números de Códigos: C. I. (1956) Nº 44.090, Schultz (1931) Nº 836. Nombre químico: sal monosódica de 4.4.bis (dimetilamino)-difenil-metileno-(2-naftol-3,6-ácido disulfónico). Ensayos de pureza: contenido de colorante no menos de 85 %; pérdida por desecación a 135°C y cloruros y sulfatos (como sales sódicas) no más de 15 % en total; materias insolubles en agua no más de 0,2 %; materias extraíbles por éter diisopropílico no más de 0,2 %; plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg.; cromo (como Cr) no más de 20 mg./kg.; colorantes auxiliares no más de 1,0 % y productos intermedios no más de 0,5 %.

Azul de Patente V (Sinónimos: C. I. Acid Blue 3; Bleu patenté V). Color: azul. Números de Códigos: C. I. (1956) Nº 42.051, Schultz (1931) Nº 826. Nombre químico: sal cálcica del ácido disulfónico del anhídrido m-hidroxitetraetil diaminotrifenil-carbinol. Ensayos de pureza: contenido de colorante no menos de 85 %; pérdida por desecación a 135° C y cloruros y sulfatos (como sales cálcicas) no más de 15 % en total; materias insolubles en agua no más de 0,5 %; materias extraíbles por éter diisopropílico no más de 0,2 %; plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg.; cromo (como Cr) no más de 20 mg./kg., colorantes auxiliares no más de 1,0 % y productos intermedios no más de 0,5 %.

Indigo Carmín (Sinónimos: C. I. Food Blue 1, FD and Blue Nº 2; Lebensmittel Blau Nº 2 (Azul A-2); Indigo Carmine (Carmín de índigo). Color: azul. Números de Códigos: C. I. (1956) Nº 73.015, Schultz (1931) Nº 1309. Nombre químico: sal disódica del ácido indigotin-5,5'-disulfónico. Ensayos de pureza: contenido de colorante no menos de 85 %; pérdida por desecación a 135° C y cloruros y sulfatos (como sales sódicas) no más de 15 % en total; materias insolubles en agua no más de 0,2 %; materias extraíbles por éter diisopropílico no más de 0,2 %; plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg.; arsénico (como As) no más de 3 mg./kg.; colorantes auxiliares no más de 1,0 % y ácido isatin-sulfónico no más de 1,0 %.

Rojo Limón Nº 2 (Citrus Red Nº 2). Nº de Código: C. I. (1956) Nº 12.156. **Color:** rojo. **Nombre químico:** 1-(2,5-dimetoxifenilazo)-2 naftol. Ensayos **de pureza**: contenido de colorante no menos de 98,0 %, materia volátil a 100° C. no más de 0,5 %, cenizas sulfatadas no más de 0,3 %, productos hidrosolubles no más de 0,3 %. Insoluble en tetracloruro de carbono no más de 0,5 %, intermediarios de síntesis libres no más de 0,05 %, colorantes subsidiarios no más de 2,0 %, plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg. y arsénico (como As) no más de 3 mg./kg. **Exclusivamente para la coloración superficial de las cáscaras de naranja.**

Dibromofluoresceina - Nº de Código: C. I. (1956) Nº 45.370 A. **Color:** anaranjado. **Nombre químico:** 4,5-dibromo-3,6 fluorandiol. **Ensayos de pureza:** contenido de colorantes no menos de 90,0 %, materia volátil a 135° C no más de 5,0 %, insoluble en agua (medio alcalino) no más de 1,0 %, extracto en éter etílico (de solución alcalina) no más de 0,5 %, cloruro de sodio no más de 3,0 %, bromo libre no más de 0,02 %, contenido de bromo combinado sobre colorante libre de agua y de cloruros 31 a 35 %, plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg. y arsénico (como As) no más de 3 mg./kg. **Exclusivamente para la coloración superficial de las cáscaras de naranja.**

Tetrabromofluoresceina - Nº de Código: C. I. (1956) Nº 45.380 A. Color. rojo. **Nombre químico:** 2, 4, 5, 7-tetrabromo-3,6-fluorandiol. **Ensayos de pureza:** contenido de colorante no menos de 93,0 %, materia volátil a 135° C no más de 6,0 %, insoluble en agua (medio alcalino) no más de 1,0 %, extracto en éter etílico (de solución alcalina) no más de 0,5 %, cloruro de sodio más sulfato de sodio no más de 2,0 %, bromo libre no más de 0,02 %, contenido de bromo combinado sobre colorante libre de agua y de cloruros 47,5 a 51,5 %, plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg. y arsénico (como As) no más de 3 mg./kg. **Exclusivamente para la coloración superficial de las cáscaras de naranja.**

Tetraclorotetrabromofluoresceina - Nº de Código: C. I. (1956) Nº 45.410 A. **Color:** rojo. **Nombre químico:** 2, 4, 5, 7-tetrabromo-12, 13, 14, 15-tetracloro-3, 6-fluorandiol. **Ensayos de pureza:** contenido de colorante no menos de 90,0 %, materia volátil a 135° C no más de 5,0 %, insoluble en agua (medio alcalino) no más de 1,0 %, extracto en éter etílico (de solución alcalina) no más de 0,5 %, cloruro de sodio no más de 3,0 %, halógenos libres no más de 0,02 %, contenido de bromo combinado sobre colorante libre de agua y de cloruros 38,5 a 42,5 %, contenido de cloro combinado sobre colorante libre de agua y de cloruros 16 a 19 %, plomo (como Pb) no más de 10 mg./kg. y arsénico (como As) no más de 3 mg./kg. **Exclusivamente para la coloración superficial de las cáscaras de naranja.**

Artículo 1.326. — Las materias colorantes que se emplean en alimentos y bebidas sólo podrán ser mezcladas con diluyentes no tóxicos: dextrosa, lactosa, azúcar blanco, dextrinas, almidones, etanol, glicerol, propilenglicol, sorbitol, aceites alimenticios, grasas comestibles, cera de abejas, goma-laca, parafina sólida, agua y los productos que en el futuro se autoricen, siempre que el contenido de colorante en tales mezclas no sea inferior al 60 %. Esta cifra no es aplicable a las verdaderas soluciones o dispersiones de color, las que no podrán contener sustancias distintas a las mencionadas en este Artículo. En las mezclas, soluciones y dispersiones de color los ensayos de pureza se referirán a productos libres de diluyentes. En su rótulo se consignarán los ensayos de pureza, usos, dosis y demás exigencias reglamentarias.

Artículo 1.327. — Las materias colorantes que no figuren en la nómina de los Artículos 1.324 y 1.325, sólo podrán emplearse previa aprobación de la autoridad sanitaria nacional, a cuyo efecto los interesados deberán presentar una memoria donde conste su inocuidad, con referencias científicas y experiencias fisiológicas concluyentes. En caso necesario, se realizarán a costa de los interesados las experiencias que la autoridad sanitaria nacional considere conveniente.

VINAGRES

Artículo 1.328. — Se entenderá por Vinagre o Vinagre de vino, el producto de la fermentación acética del vino. Los vinagres obtenidos por la fermentación de la cerveza o malta, sidra, hidromiel, zumos de frutas y alcohol diluido, deberán venderse con el nombre que especifique su origen.

Artículo 1.329. — Las materias primas que se utilicen (vinos, cervezas, alcoholes, etc.), no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del mycoderma aceti. Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (frutas, soluciones azucaradas, etc.), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho, con vinos no genuinos, con olores o sabores extraños, alterados por fermentación manítica, o cualquier otra enfermedad y con restos de vinos, sobrantes de casa de comida, cantinas o despachos de bebidas, etc.

Artículo 1.330. — Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre o en un comercio que lo venda al detalle, se considera que está destinado a la adulteración del producto genuino y será decomisado en el acto sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda. Todo ácido acético comercial que circule o se tenga en depósito, deberá estar desnaturalizado con uno por mil en volumen de furfurol técnico u otra sustancia especialmente autorizada. Se exceptúa de esta disposición el ácido acético puro para uso farmacéutico, científico o para aditivo alimentario.

Artículo 1.331. — En la elaboración de vinagre son permitidos los siguientes tratamientos:

1) La dilución del vino, solución azucarada o alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella en la medida necesaria para su acetificación normal.
2) El empleo de clarificantes admitidos para los vinos.
3) La aromatización con estragón.

Artículo 1.332. — Queda prohibido mencionar determinadas regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagres no elaborados con los vinos procedentes de ellas.

Artículo 1.333. — Serán declarados ineptos para el consumo los vinagres:

1) Que contengan ácidos minerales u orgánicos agregados.
2) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes no permitidas, materias acres irritantes o tóxicas y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique artificialmente las propiedades o aspecto característico de los vinagres genuinos.
3) Los que se hallen alterados por enfermedades, invadidos por angulilas o que presenten olor o sabor extraño o desagradable.
4) Los vinagres artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos, con los genuinos.
5) No está permitida la elaboración, tenencia o expendio bajo el nombre de vinagre, ni bajo cualquier otra denominación de vinagre artificial a base de ácido acético o ácido láctico ni de soluciones de los mismos destinadas a la elaboración de aquéllos (Esencias o extractos de vinagre).
6) Queda prohibido el corte de vinagre de vino con ácido acético concentrado o diluido o con vinagre de cualquier otro origen.

Artículo 1.334. — El vinagre de vino debe responder a las siguientes exigencias:

1) Ser límpido, de sabor picante, no acre y no presentará angulilas ni vegetaciones criptogámicas, ni otra alteración.
2) Contendrá los elementos del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución.
3) No contendrá menos de cuatro por ciento de ácido acético de 1 por ciento de extracto libre de azúcar reductor ni de 0,1 por ciento de cenizas totales a 500 - 550° C.
4) No podrá tener más de 0,2 por ciento de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de un décimo de alcohol en volumen del valor de acidez total.

Artículo 1.335. — Los vinagres que no sean de vinos deberán circular bajo designaciones que correspondan a su procedencia:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de soluciones de alcohol rectificado o neutro.
Vinagre de azúcar (glucosa, etc.): Obtenido por la fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcar (glucosa, etc.).
Vinagre de cerveza o de malta: Obtenido a base de cerveza de título alcohólico adecuado o producido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de una digestión de malta de cebada o de cereales, cuyo almidón ha sido sacarificado.
Vinagre de frutas (Dátiles, uvas, pasas, manzanas, peras, algarrobas, etc.): Producido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas azucaradas.
Vinagre de miel: Obtenido por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de soluciones de miel.
Vinagre de sidra: Procedente de la acetificación de sidras.
Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y luego acética de soluciones azucaradas de suero de leche.

Estas denominaciones deberán ser consignadas en todos los envases que los contengan así como en los libros, facturas, cartas de porte y cualquier documento relacionado con su venta o circulación.

Artículo 1.336. — Los vinagres que no provienen del vino, admitidos por el presente, responderán a la composición normal de sus primeras materias, y deberán contener una acidez mínima de cuatro por ciento, con excepción de los de cerveza y sidra que podrán contener como mínimo tres por ciento de ácido acético.

Artículo 1.337. — Cuando en la elaboración o conservación de productos alimenticios se empleen vinagres, éstos podrán ser cualquiera de los admitidos por el presente, salvo los casos particulares en que se indique uno en especial.

Cuando el vinagre que se emplee no proceda del vino, deberá consignarse su origen en los rótulos de los productos elaborados.

Artículo 1.338. — Los frascos de vinagre, encurtidos (pickles), mostaza y todos los productos a base de vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1 por ciento de plomo y de 0,01 por ciento de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fina (con 1 por ciento de plomo como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquier materia impermeable o inatacable luego de media hora de ebullición, en una solución de ácido acético al 4 por ciento adicionada de 5 gramos de cloruro de sodio y de 0,25 gramos de ácido cítrico.

XVII - ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETETICOS

Artículo 1.339. — Se entiende por "alimentos dietéticos" a todos aquellos que se diferencian de los de consumo general por su composición especial y/o sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole, resultantes de su elaboración y destinadas a satisfacer las necesidades nutricionales particulares del ser humano o para los cuales haya que conseguir un efecto determinado mediante una ingestión controlada de los alimentos.

Artículo 1.340. — Los alimentos que contengan o se les haya incorporado drogas o sustancias no nutrientes que posean una acción medicamentosa o terapéutica, así como aquellos que en virtud de su composición especial en principios alimenticios o nutrientes se administre con finalidad de medicamento o se anuncie con propiedades terapéuticas, será considerado como "especialidad medicinal" y su expendio se hará exclusivamente en farmacias.

Artículo 1.341. — Los "alimentos dietéticos" deberán ser envasados en su lugar de elaboración, en recipientes adecuados en calidad y tamaño, quedando expresamente prohibido su fraccionamiento y expendio "al detalle".

Artículo 1.342. — Toda información con respecto al uso de los "alimentos dietéticos" deberá ser destinada primariamente a los profesionales médicos.

Artículo 1.343. — Todo alimento dietético deberá llevar en el rótulo las indicaciones que en cada caso particular sean exigidas.

A los efectos del poder glucoformador se considerará para los glúcidos un valor 100 %, para los prótidos el 56 % y para los lípidos el 10 %.

A los efectos del cálculo del valor energético se considerará para los lípidos 9 calorías por gramo y para los prótidos y glúcidos 4 calorías por gramo, entendiéndose por caloría, la kilo-caloría.

Artículo 1.344. — Todos los productos dietéticos serán de venta libre y podrán expenderse por las mismas vías de comercialización de los demás alimentos.

Artículo 1.345. — Todo establecimiento o empresa que elabore "Alimentos dietéticos o de régimen" comprendidos en este capítulo deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional esté capacitado para dichas funciones, el que además asumirá la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Alimentos modificados en su valor energético

Artículo 1.346. — Todo producto dietético que se indique o anuncie como medio de regular el valor energético por el aporte de proteínas, grasas, glúcidos asimilables, con el objeto de reducir, mantener o aumentar el peso corporal deberá consignar en el rótulo:

a) Indicación porcentual de su contenido en glúcidos, prótidos, lípidos.
b) El valor calórico (energético) que aportan cuando se los consume en una ración normal.

Artículo 1.347. — Cuando el "Alimento dietético" tenga por finalidad la de reducir o ayudar a mantener la normalidad del peso corporal, deberá llevar además en el rótulo, la leyenda "Para dietas restringidas en calorías".

Artículo 1.348. — Todo "Alimento dietético" que contenga edulcorantes no nutritivos autorizados, deberá llevar en el rótulo la porcentualidad de dichos edulcorantes, su nombre usual con letras de un tamaño no menor de 2.0 mm. de altura, además de la composición cuali y cuantitativa de los principios alimenticios y su valor energético.

A los efectos de estos productos, se considerarán edulcorantes no nutritivos, sacarina y sus sales sódica y cálcica; el ácido ciclohexilsulfámico y sus sales sódica o cálcica. Para la sacarina se admite una ingestión diaria incondicional de hasta 5 miligramos por kilo de peso corporal y para el ácido ciclohexilsulfámico (ácido ciclámico) una cantidad de hasta 50 miligramos por kilo de peso corporal.

Artículo 1.349. — Las bebidas sin alcohol preparadas con edulcorantes no nutritivos podrán contener:

Ciclamatos (como ácido ciclámico) .... hasta 0,200 g/100 ml.
Sacarina (como ácido) .... hasta 0,015 g/100 ml.

Queda permitido el uso de la mezcla de estos edulcorantes sintéticos, siempre que la suma de las fracciones obtenidas dividiendo la cantidad de edulcorante empleado por la máxima permitida, no sea superior a 1.

Ejemplo:

Acido ciclohexilsulfámico .... 0,100 g/100 ml.
Sacarina .... 0,007 g/100 ml

0,100 : 0,200 = 0,50
0,007 : 0,015 = 0,46

0,96

El rótulo de estas bebidas deberá estar en el cuerpo principal del envase y llevará una leyenda con letras de un tamaño no menor de 2 mm. de altura y 1.0 mm. de ancho, de muy buena visibilidad e inmediatamente por debajo del nombre del producto "Bebida dietética sin alcohol" o "Bebida sin alcohol, dietética" o "Bebida dietética de bajo valor energético" y por debajo, la declaración cualitativa de los edulcorantes no nutritivos y el valor energético por cien mililitros, con letras de un tamaño no menor de 2.0 mm. de altura y 1.0 mm. de ancho.

Artículo 1.350. — Si el "alimento dietético" tuviera edulcorantes no nutritivos y nutritivos, en el rótulo deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación del producto y con letras de un tamaño igual al mencionado en el Art. anterior del mismo tono, realce y visibilidad, una leyenda que diga "contiene edulcorantes naturales y artificiales" y por debajo su declaración cuali y cuantitativa y el valor energético.

Artículo 1.351. — Si por el empleo de edulcorantes no nutritivos se obtiene una reducción de no más del 50 % del valor energético comparado con el mismo alimento con endulzantes nutritivos, dicho producto no podrá ser comercializado como alimento dietético de bajo contenido calórico.

Artículo 1.352. — Se considerará "Alimento dietético de bajo valor energético" el que aporta no más de 15 calorías por porción y el total que pueda ingerirse en un día no sea superior a 30 calorías.

Estos productos se rotularán "Alimento dietético de bajo valor calórico o energético".

Artículo 1.353. — Los alimentos dietéticos comprendidos en esta categoría no deberán llevar en el rótulo ninguna figura o imagen, ni podrán denominarse con nombres de fantasía aunque fueren "marca registrada" que permita suponer que con su consumo se obtiene una reducción del peso corporal.

Los edulcorantes no nutritivos que se expendan ya sea en forma de polvo, tabletas, cápsulas, solución o en cualquier otra forma farmacéutica, a los fines de este Código serán considerados como productos medicinales.

Alimentos de bajo contenido glucídico

Artículo 1.354. — Los "Alimentos dietéticos con bajo contenido glucídico" que se elaboren y anuncien como tales, deberán presentarse con las disminuciones porcentuales de sus contenidos glucídicos (dextrosa, azúcar invertido, disacáridos digeribles y asimilables, almidón, dextrinas) siguientes:

a) Pan, pastas, harinas, productos de panadería y pastelería: disminuidos en no menos del 70 % de su contenido normal.
b) Mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, confituras en general: no deberán contener más de 8 por ciento de los glúcidos mencionados.
c) Otros alimentos: una reducción no menor del 50 % de su contenido normal en glúcidos.

En la elaboración de estos productos podrán utilizarse los siguientes edulcorantes: sorbitol, manitol, xilitol, con o sin el agregado de edulcorantes no nutritivos autorizados.

Artículo 1.355. — En la rotulación de estos productos se consignará la composición cuali cuantitativa de sus principios alimenticios y la de edulcorantes, así como el poder glucoformador y el valor energético.

En el rotulado de estos productos podrá incluirse la leyenda "De bajo contenido glucídico", pero no deberá hacerse mención alguna sobre la carencia de algún determinado glúcido nutritivo.

Artículo 1.356. — Se entiende por harina o polvo de gluten al producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.).

No deberá contener más de 12 por ciento de almidón, ni más de 10 por ciento de agua a 100-105° C.

Artículo 1.357. — Se entiende por productos de alto contenido en gluten (pan, fideos, bizcochos, etc.) los elaborados con harinas disminuidas en su contenido en almidón ya sea por extracción de éste o por el agregado de gluten en polvo. Los productos terminados no deberán contener proteínas extrañas al gluten y su contenido será no menor de 20 por ciento del producto seco.

Artículo 1.358. — En los rótulos, información o anuncios por cualquier medio, no podrá hacerse mención sobre su empleo en determinados estados patológicos.

No obstante, podrá efectuarse siempre que en el rotulado y por debajo de la denominación del producto se agregue una leyenda que diga "Consulte a su médico", con letras de buen tamaño, tono y visibilidad.

Alimentos dietéticos fortificados

Artículo 1.359. — Se entiende por "Alimento dietético fortificado" a todo aquel que por el agregado de amino-ácidos esenciales, vitaminas, minerales, ácidos grasos determinados o proteínas, aislada o conjuntamente, incrementan el contenido propio del alimento y se indican como complemento de la dieta normal.

Los agregados que por su concentración reducida no tengan significación nutricional, no podrán ser declarados en el rótulo y el producto no se considerará "fortificado".

Artículo 1.360. — Los "Alimentos dietéticos fortificados con vitaminas y/o minerales" deberán incluir en el rotulado:

a) Indicación del contenido porciento de vitaminas y/o minerales.
b) Indicación de los requerimientos normales y porcentaje que se cubre cuando se consume en cantidad razonable durante 1 día.

Artículo 1.361. — Los "Alimentos dietéticos fortificados" con vitaminas y/o minerales, no deberán aportar una cantidad superior al 100 % de los requerimientos diarios recomendados para cada nutriente de acuerdo a la edad y condición biológica del consumidor.

Artículo 1.362. — Los alimentos fortificados con amino-ácidos esenciales o ácidos grasos poli-insaturados, deberán llevar en el rótulo la indicación de los mismos y su contenido en 100 gramos del producto incluyendo los propios del alimento.

Artículo 1.363. — Los "Alimentos dietéticos fortificados" con proteínas, deben responder a las siguientes exigencias:

a) Su contenido proteico será no menor de 20 por ciento sobre producto seco.
b) El valor biológico de las proteínas no será inferior a 75 y su digestibilidad no menor de 75 %.
c) Podrán ser adicionados de vitaminas y/o minerales, siempre que se cumplan las exigencias establecidas para los "Alimentos dietéticos fortificados con vitaminas y/o minerales".

Artículo 1.364. — Todo alimento fortificado deberá llevar en el rótulo la declaración cuali y cuantitativa de los demás principios alimenticios, el poder glucoformador y el valor energético porcentual.

Artículo 1.365. — Se entiende por "Concentrados proteínicos", los productos de origen animal o vegetal o sus mezclas que cumplan las siguientes condiciones:

a) El contenido proteico no sea menor de 35 por ciento sobre producto seco, para los de origen vegetal.
b) El contenido proteico no sea inferior a 60 por ciento sobre producto seco, para los de origen animal.
c) El contenido en agua a 100 - 105° C. no sea superior a 8 por ciento.
d) El valor biológico de las proteínas no será inferior a 60 % y su digestibilidad deberá ser superior a 75 %.

Artículo 1.366. — Los "Alimentos dietéticos" fortificados con proteínas así como los "concentrados proteicos" deberán como condición previa a su autorización, presentar la siguiente información:

a) composición química;
b) contenido en amino-ácidos esenciales;
c) digestibilidad en animales de experimentación,
d) índice de eficiencia proteica (PER) o utilización proteica neta (UNP);
e) pruebas de estabilidad;
f) examen bacteriológico;
g) valor suplementario.

Artículo 1.367. — En los rótulos de los "Alimentos dietéticos fortificados" con proteínas y en los "concentrados proteicos" además de las exigencias generales sobre rotulación, deberá consignarse:

a) materia prima empleada;
b) contenido proteico porcentual;
c) contenido en glúcidos y lípidos por cien gramos;
d) valor energético porcentual.

"Alimentos para lactantes y niños en la primera infancia"

Artículo 1.368. — Se entenderá por lactantes a los niños de hasta doce meses de edad desde su nacimiento.

Se entenderá por "primera infancia" a los niños de más de 1 año y hasta los 2 años de edad.

Los alimentos para lactantes tendrán por finalidad la alimentación durante los primeros meses de su vida, y los de la primera infancia a los que se utilizan para la adaptación progresiva a la normal de la segunda infancia.

Artículo 1.369. — Todo alimento destinado al lactante o a la primera infancia deberá llevar en el rótulo la leyenda "Consulte a su médico", con letras de una altura no menor de 2 mm. de ancho, de buen tono, realce y visibilidad.

Artículo 1.370. — Los alimentos destinados a los lactantes y a la primera infancia deberán satisfacer los siguientes requisitos:

1) Sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados.
2) Las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad.
3) Los productos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y prácticamente libres de residuos de plaguicidas.
4) No deberán contener sustancias colorantes artificiales, conservantes ni antioxidantes sintéticos.
5) Podrán llevar el agregado de nutrientes en la cantidad requerida para cumplimentar las exigencias normales de la edad a que están destinados.

Artículo 1.371. — Los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia pueden ser de las siguientes categorías:

a) los preparados líquidos o en polvo que por su composición puedan sustituir parcial o totalmente la alimentación específica (leche maternizada);
b) los preparados para una alimentación inespecífica del lactante sano (leches modificadas);
c) los preparados para la adaptación del lactante a la alimentación de la primera infancia:
1) Harinas dietéticas.
2) Preparados en base a vegetales, carne, hígado, huevos, frutas, etcétera. Pueden presentarse en forma de pasta, polvo, puré, etcétera. En el rótulo de estos preparados debe manifestarse las materias primas utilizadas, y el valor energético.

Artículo 1.372. — Todo alimento para lactantes deberá llevar en el rótulo la manifestación cuali y cuantitativa de sus principios alimenticios, incluyendo el contenido en calcio, vitaminas C y D. Tratándose de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensión en agua u otro medio apropiado, la técnica de su preparación y la porcentualidad de los principios alimenticios que aporta el producto listo para su consumo.

Artículo 1.373. — Todo alimento destinado al lactante que hubiere sido acidificado por acidificación biológica o por agregado de ácido láctico deberá expresar en el rótulo el contenido de dicho ácido por cien gramos de producto.

Artículo 1.374. — Todo preparado para la alimentación inespecífica del lactante y los preparados para una alimentación de transición, así como también los preparados para la primera infancia, podrán ser autorizados previa información satisfactoria de no menos de tres profesionales médicos especializados (pediatras) pertenecientes a la autoridad sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular.

Artículo 1.375. — Todo alimento dietético para lactantes o para niños en la primera infancia, deberá llevar en el rótulo la fecha de elaboración.

Artículo 1.376. — Se entiende por leche modificada la que sometida a tratamientos especiales o que por adición de diferentes principios alimenticios o sustitución parcial de alguno de los propios, transforma sus propiedades físicas o altera la relación porcentual de sus constituyentes originales (leche maternizada, Babeurre, etcétera).

Las que se expendan en forma fluida, deberán ser esterilizadas.

Las leches modificadas en polvo, ácidas o acidificadas, al reconstituirse con la cantidad conveniente de agua, no presentarán una acidez superior a 1.0 gramo por 100 mililitros expresada en ácido láctico.

Artículo 1.377. — Se entiende por harinas dietéticas a los productos destinados para adaptar al lactante a la alimentación de la primera infancia y a los apropiados por su composición a los niños comprendidos en esta última categoría y estarán constituidos en general por: harinas de cereales o legumbres, materias amiláceas o sus derivados (dextrinas, maltosa, etc.), con el agregado de otros alimentos como leche en polvo, huevo en polvo, grasas alimenticias, glúcidos, minerales, vitaminas, proteínas, y sometidos a tratamientos especiales para hacerlas más digeribles.

Alimentos dietéticos pobres en gluten

Artículo 1.378. — Se entiende por "alimentos dietéticos pobres en gluten" a los que contienen harina de granos cuyo gluten ha sido extraído parcial o totalmente.

Artículo 1.379. — En el rotulado de estos productos, además de las exigencias generales, deberá consignarse la composición cuali y cuantitativa de sus principios alimenticios y

a) contenido en gluten expresado en miligramos por cien gramos de producto;
b) contenido en gluten expresado en miligramos por unidad del producto y peso de la misma cuando corresponda (galletitas, bizcochos, etcétera).

Alimentos dietéticos con bajo contenido en sodio

Artículo 1.300. — Se entiende por "Alimento dietético de bajo contenido en sodio" a todos aquellos que por procedimientos especiales de elaboración se ha reducido sensiblemente su contenido o que por naturaleza lo contengan en muy escasa cantidad.

Artículo 1.301. — Se entiende por "pobre en sodio" a los que contienen entre 40 y 120 miligramos de sodio por 100 gramos de producto.

Se entiende por "muy pobre en sodio" a los que contengan menos de 40 miligramos de este elemento por 100 gramos de producto terminado.

Se entiende por "Alimentos desodados" los obtenidos a partir de materias primas cuyo contenido normal de sodio ha sido considerablemente disminuido.

Se entiende por "Alimentos sin sal agregada" a los productos alimenticios preparados sin la incorporación de sal de sodio.

Artículo 1.302. — El rotulado de estos "Alimentos dietéticos" deberá cumplimentar:

a) las exigencias generales sobre rotulado;
b) la expresión del contenido en miligramos de sodio por 100 gramos de producto terminado;
c) la expresión de: "desodado" o "sin sal agregada"; "pobre en sodio" o "muy pobre en sodio", según corresponda;
d) el contenido porcentual de prótidos, glúcidos, lípidos, así como el valor termógeno.

Sal dietética sin sodio

Artículo 1.303. — Se entiende por "sal dietética sin sodio" a las mezclas salinas o a los compuestos libres de sodio que por su sabor sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio).

Artículo 1.304. — Podrán estar constituidas por mezcla de sales potásicas de los ácidos: sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, cítrico, acético, fosfórico, o mezclas de sales cálcicas y/o magnésicas de esos ácidos con sales potásicas.

Podrán estar también constituidas por sales de colina de los ácidos acético, carbónico, láctico, clorhídrico, tártrico y cítrico, mezclados con sales de potasio, calcio o magnesio, siempre y cuando la colina no exceda de 3 g. por 100 gramos sobre la cantidad total de potasio, calcio, magnesio.

Queda permitido el agregado a las mezclas salinas enunciadas anteriormente, de ácido cítrico y/o ácido tártrico.

Artículo 1.305. — En el rótulo de estos productos debe consignarse con letras de un tamaño no menor de 2 mm. de altura y 1 mm. de ancho, de buen tono, realce y visibilidad, la leyenda "Sal dietética sin sodio". Además, la manifestación del contenido porcentual de cada uno de los cationes y/o colina, que contiene la preparación.

Alimentos enriquecidos

Artículo 1.306. — Se denominan alimentos enriquecidos aquellos a los que se han adicionado nutrientes (vitaminas, minerales, proteínas y/o amino-ácidos esenciales) con objeto de resolver deficiencias de la alimentación que se traducen en fenómenos de carencia colectiva.

Artículo 1.307. — La elaboración y expendio de dichos alimentos será permitida cuando:

a) tales carencias hayan sido científicamente comprobadas por autoridad competente;
b) se haya probado que las deficiencias de alimentación que las originan, no puedan ser corregidas en forma económica con alimentos normales o corrientes;
c) las adiciones propuestas contribuyen a la solución necesaria en sus aspectos biológicos-sociales;
d) los agregados que se efectúen en alimentos o productos alimenticios de consumo habitual por la gran mayoría de la población afectada;
e) los agregados sean tales que la cantidad de alimento enriquecido, normalmente consumido aparte, como máximo el total del requerimiento en el principio adicionado y como mínimo el 25 % del mismo. No se permitirán los agregados que por su concentración reducida no tengan significación nutricional, como asimismo, las adiciones en cantidades elevadas que alcanzan niveles terapéuticos, en este último caso los productos serán considerados como medicamentos.

Artículo 1.308. — Se denomina leche enriquecida en vitamina D, la leche adicionada de 400 Unidades Internacionales de Vitamina D por litro, como asimismo la leche en polvo con el agregado de dicha vitamina y que al ser reconstituida la contengan en la misma proporción mencionada.

Artículo 1.309. — Asimismo, se considera leche enriquecida con vitamina A, a la que se hubiere adicionado 2000 U.S.P por litro; y leches enriquecidas con vitamina A y D las que se les hubiere agregado 2000 y 400 unidades respectivamente.

Artículo 1.310. — A los efectos del rotulado, los "Alimentos enriquecidos" deberán cumplir las exigencias que se señalan para los "Alimentos dietéticos o de régimen"

XVIII — ADITIVOS ALIMENTARIOS

Artículo 1.311. — Los aditivos alimentarios, definidos en el Artículo 6º, inciso 3) del presente Código deben:

a) ser inocuos por sí o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso;
b) formar parte de la lista positiva de aditivos alimentarios del presente Código;
c) ser empleados exclusivamente en los alimentos específicamente mencionados en este Código;
d) responder a las exigencias de designación, composición, identificación, y pureza que este Código establece.

Artículo 1.312. — Los aditivos alimentarios que cumplan las exigencias que este Código establece, podrán agregarse a los alimentos para:

a) mantener o mejorar el valor nutritivo;
b) aumentar la estabilidad o capacidad de conservación;
c) incrementar la aceptabilidad de alimentos sanos y genuinos pero faltos de atractivo;
d) permitir la elaboración económica y en gran escala de alimentos de composición y calidad constante en función del tiempo.

Artículo 1.313. — Los aditivos alimentarios no deben agregarse a los alimentos para:

a) enmascarar técnicas y procesos defectuosos de elaboración y/o de manipulación;
b) provocar una reducción considerable del valor nutritivo de los alimentos;
c) perseguir finalidades que pueden lograrse con prácticas lícitas de fabricación, económicamente factibles;
d) engañar al consumidor.

Artículo 1.314. — La cantidad de un aditivo autorizado agregado a un producto alimenticio será siempre la mínima necesaria para lograr el efecto lícito deseado. Se establece atendiendo debidamente a:

a) el nivel de consumo estimado del alimento o alimentos para los cuales se propone el aditivo;
b) los niveles mínimos que en estudios sobre animales producen desviaciones importantes respecto del comportamiento fisiológico normal;
c) el suficiente margen de garantía para reducir al mínimo todo peligro para la salud en todos los grupos de consumidores.

Artículo 1.315. — Los aditivos alimentarios se expenderán siempre en envases originales cerrados, debidamente rotulados. Los aditivos alimentarios de uso permitido que se encuentren en todo establecimiento productor de alimentos deberán mantenerse en sus envases originales debidamente cerrados, a fin de evitar toda manipulación o riesgo de contaminación o mezcla con sustancias o productos de cualquier naturaleza.

Artículo 1.316. — En la rotulación de todo producto alimenticio adicionado de aditivos de uso permitido deberá hacerse constar su presencia, salvo excepción expresa, mediante expresiones que identifiquen la clase o tipo de aditivos agregados, por ejemplo: "antioxidante permitido", "emulsionante permitido", "conservador permitido", "colorante permitido", etc., sin que ello impida, si así se lo desea, la mención de cada aditivo en particular. Las expresiones citadas referentes a la clase o tipo de aditivos agregados implica la responsabilidad de haber utilizado únicamente los permitidos por el presente Código, en los casos autorizados y dentro de los límites y grados de pureza establecidos.

Artículo 1.317. — Con carácter general se permite el empleo de dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona) o de sus emulsiones acuosas como agente antiespumante en los procesos de elaboración de alimentos, siempre que el producto terminado no contenga más de 10 mg./kg. de dimetilpolisiloxano residual.

Artículo 1.318. — Los aditivos alimentarios que integran la lista positiva del Código Alimentario Argentino no contendrán más de 3 mg./kg. de arsénico (como As), de 10 mg./kg. de plomo (como Pb) y de 40 mg/kg. de "metales pesados" (como Pb), salvo indicación particular diferente. En general se recomienda que no contengan más de 50 mg./kg. de hierro y cobre globalmente. Responderán a las exigencias que a continuación se detallan:

1) Aceites vegetales bromados
Características: líquidos viscosos de color amarillo a pardo, de olor y sabor suave a frutas, insolubles en agua, solubles en alcohol, cloroformo, éter etílico, hexano y en aceites vegetales. No contendrán más de 35 % de bromo combinado y estarán exentos de bromo libre. Acidez no más de 2,0 mg KOH/g. Se obtendrán como productos de bromoadición de aceites alimenticios.
-Estabilizante-

2) Acetato de bencilo
Fórmula empírica: $C_9H_{10}O_2$
Peso molecular: 150,2
Características: líquido incoloro con fuerte aroma floral. Densidad (25/25°C) 1,052 a 1,056; índice de refracción (20°C) 1,5015 a 1,5035 y números de ácido no más de 1 mg. KOH/g. (F.C.C.) Aromatizante

3) Acetato de etilo
Fórmula empírica: $C_4H_8O_2$
Peso molecular: 88.1
Características: líquido incoloro transparente.
Título 99 % mín. de $C_4H_8O_2$. Punto de ebullición 76 - 77° C; densidad (25/25° C) 0,894 a 0,898 y residuo no volátil no más de 0,02 %. Cumplirá ensayos para sustancias fácilmente carbonizables y derivados metílicos, butílicos, amílicos y de acidez.
(F.C.C.) - Aromatizante

4) Acetato de geranilo
Fórmula empírica: $C_{12}H_{20}O_2$
Peso molecular: 196,3
Características: líquido incoloro de olor floral.
Título 90 % mín. de ésteres totales, calculados como acetato de geranilo; desviación rotatoria (20° C) (en tubo de 100 mm.) —2,0 a +3,0°; índice de refracción (20° C) 1,4580 a 1,4640 y densidad (25/25° C) 0,900 a 0,914.
(F.C.C.) - Aromatizante

5) Acetilacetato de etilo
Fórmula empírica: $C_6H_{10}O_3$
Peso molecular: 130,1
Características: líquido incoloro o ligeramente amarillo, móvil y de olor agradable. Densidad (25/25° C) 1,022 a 1,027; índice de refracción (20° C) 1,4180 a 1,4205 y acidez no más de 0,2 % (como ácido acético).
(F.C.C.) - Aromatizante

6) Acido acético (ácido etanoico, ácido acético glacial)
Fórmula empírica: $C_2H_4O_2$
Peso molecular: 60,0
Características: líquido claro, incoloro, olor pungente y característico. Cumplirá todos los ensayos de identidad y pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - Acidulante; conservador.

7) Acido adípico (ácido 1,4 - butanodicarboxílico)
Fórmula empírica: $C_6H_{10}O_4$
Peso molecular: 146,1
Características: polvo cristalino blanco. Título 99,0 % de $C_6H_{10}O_4$ mín. P.F. 151,5 - 154° C; humedad no más de 0,2 % (Karl - Fischer); residuo por ignición no más de 0,002 % (850° C).
(F.C.C.) - Buffer; neutralizante.

8) Acido algínico (ácido polimanurónico)
Fórmula empírica: $(C_6H_8O_6)$ n
Peso molecular: 32.000 a 250.000
Características: filamentos en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos. Título 98 % de $(C_6H_8O_6)$ n. mín. (sobre producto seco). Pérdida por desecación no más de 15,0 % a 105° C; cenizas sulfatadas no más de 5 % sobre producto seco; sustancias insolubles en solución acuosa de hidróxido de sodio no más de 1,0 % (sobre producto seco).
(FAO/OMS - Agente espesante y estabilizador

9) Acido ascórbico (vitamina C; ácido l - ascórbico)
Fórmula empírica: $C_6H_8O_6$
Peso molecular: 176 1
Características: sólido blanco cristalino, inodoro. P.F. 190° - 192° C (con descomposición). Título 99 % de $C_6H_8O_6$ mín. (sobre muestra secada por 24 horas sobre ácido sulfúrico).
Rotación específica (x) $_D$ 25° C + 20,5 a + 21,5 Pérdida por desecación no más de 0,4 % (24 horas sobre ácido sulfúrico) y cenizas sulfatadas no más de 0.1 %.
(FAO/OMS) - Antioxidante

10) Acido benzoico
Fórmula empírica: $C_7H_6O_2$
Peso molecular: 122,1
Características: polvo blanco cristalino; P.F. 121,5 - 123,5°C (sobre muestra desecada por 2 horas a 105° C); título 99.5 % (mín.); cenizas sulfatadas 0,05 % (máx.); cloro orgánico 0,07 % (máx.) y sustancias fácilmente oxidables (no más de 0,5 ml de $KMnO_4$ 0.1N por gramo)
(FAO/OMS) - Conservador

11) Acido bórico (Acido ortobórico)
Fórmula: H_3BO_3
Peso molecular: 61,8
Características: sólido blanco o incoloro, inodoro, sabor ligeramente amargo. Título 99,5 % de H_3BO_3 mín. Cumplirá ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - Conservador

12) Acido cítrico
Fórmula empírica: $C_6H_8O_7$ (anhidro); $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ (monohidrato)
Peso molecular: 192,1 (anhidro); 210,1 (monohidrato)
Características: sólidos cristalinos blancos o incoloros e inodoros. Humedad (Karl - Fischer): no más de 0,5 % (anhidro) y no más de 8,8 % (monohidrato): título no menos de 99.5 % de $C_6H_8O_7$ calculado sobre producto anhidro. Cenizas sulfatadas no más de 0,05 %; oxalatos no más de 0,1 % (como ácido oxálico); arsénico no más de 1 mg/Kg (como As) y plomo no más de 5 mg/Kg (como Pb).
(FAO/OMS) - Secuestrante, dispersante, acidulante, saborizante

13) Acido fórmico (ácido metanoico)
Fórmula empírica: CH_2O_2
Peso molecular: 46,0
Características: líquido incoloro, muy corrosivo, de olor pungente característico. Título 85 % de CH_2O_2 mín.; ácido acético no más de 0,4 % (como ácido acético) y sulfatos no más de 40 mg/Kg (como SO_4)
(R.F.C.C.) - Conservador

14) Acido fosfórico (ácido ortofosfórico)
Fórmula: H_3PO_4
Peso molecular: 98.0
Características: líquido claro, incoloro, inodoro, de consistencia siruposa. P.e. a 20 °C aprox. 1.71 (conteniendo 85 % de H_3PO_4). Título: 85 % de H_3PO_4 mín. cloruros no más de 20 mg % gramos (como Cl); nitratos no más de 0,5 mg % gramos (como NO_3); sulfatos no más de 150 mg % gra-

mos (como SO_2); flúor no más de 10 mg/Kg; ácidos volátiles no más de 1 mg % gramos (como ácido acético); arsénico no más de 2 mg/Kg (como AS) y plomo no más de 5 mg/Kg (como Pb).
(FAO/OMS) - Acidulante, secuestrante.

15) **Acido fumárico** (ácido trans-butenodioico)
Fórmula empírica: $C_4H_4O_4$
Peso molecular: 116,1
Características: polvo cristalino o granular blanco, inodoro. Título 99,5 % de $C_4H_4O_4$ mín. (sobre producto seco); humedad no más de 0,5 % (Karl-Fischer); cenizas sulfatadas no más de 0,1 % y ácido maleico no más de 0,1 %.
(F.C.C.) - Acidulante

16) **Acido glucónico** (ácido D-glucónico; ácido dextrónico)
Fórmula empírica: $C_6H_{12}O_7$
Peso molecular: 196,2
Características: cristales blancos o incoloros. P.F. 131°C; poder rotatorio (alfa) 20°C D 6,7°; soluble en agua y escasamente soluble en alcohol. Se expende en solución acuosa al 50 % de color ámbar pálido y débil olor a vinagre, de densidad a 25/4° C 1,24.
Acidulante

17) **Acido isoascórbico** (ácido eritórbico; ácido D-isoascórbico)
Fórmula empírica: $C_6H_8O_6$
Peso molecular: 176,1
Características: sólido cristalino blanco, inodoro. P.F. 164-169° C (con descomposición). Título 98 % de $C_6H_8O_6$ mín. (Sobre muestra secada por 24 horas sobre ácido sulfúrico). Rotación específica (alfa) 20°C D — 16,5 a — 18°
Pérdida por desecación no más de 0,25 % (24 horas sobre ácido sulfúrico) y cenizas sulfatadas no más de 0,1 %.
(FAO/OMS) - Antioxidante

18) **Acido láctico** (ácido 2 - hidroxipropiónico)
Fórmula empírica: $C_3H_6O_3$ (conteniendo anhidrido del ácido láctico).
Características: líquido incoloro o con ligero tono amarillento, transparente, inodoro, siruposo y con sabor ácido fuerte. Es higroscópico y se descompone por ebullición. Cumplirá todos los ensayos de identidad y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - Acidulante

19) **Acido málico** (DL-málico, ácido hidroxisuccínico)
Fórmula empírica: $C_4H_6O_5$
Peso molecular: 134,1
Características: polvo o gránulos cristalinos blancos o casi blancos de sabor ácido. Título 99,5 % de $C_4H_6O_5$ mín.; P.F. 128-129° C; ácido fumárico no más de 0,5 %; ácido maleico no más de 0,05 %; cenizas sulfatadas no más de 0,1 % y sustancias insolubles en agua no más de 0,1 %.
(F.C.C.) - Acidulante

20) **Acido sórbico** (ácido, trans, trans 2,4 - hexadienoico)
Fórmula empírica: $C_6H_8O_2$
Peso molecular: 112,1
Características: cristales blancos de olor ligeramente acre; P.F. 133 — 135; título 99,0 % mín. (sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico por 4 horas); pérdida por desecación 3,0 % máx. (24 horas en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico); cenizas sulfatadas 0,2 % máx.; aldehidos 0,1 % máx. (en formaldehido); E 1 % 1 c : 2300 - 2400 a 255 mu: 0,55 - 0,59 (etanol absoluto). E 240/E255 mu: 0.60 - 0.64 y E 270/E255 mu: 0.55 - 0.59 (etanol absoluto).
(FAO/OMS) - Conservador

21) **Acido tartárico** (ácido L (+) tartárico)
Fórmula empírica: $C_4H_6O_6$
Peso molecular: 150,1
Características: sólido cristalino, incoloro o traslúcido e inodoro. Pérdida por desecación a 105° C no más de 0,5 %; título 99,5 % de $C_4H_6O_6$ mín. sobre producto seco a [illegible]: oxalatos no más de 100 mg % gramos (como ácido oxálico); arsénico no más de mg/kg (como As), plomo de 5 mg/kg (como Pb) y cenizas sulfatadas no más de 0,1 %.
(FAO/OMS) - Acidulante

22) **Agar** (agar-agar)
Descripción química: poligalactósido natural que contiene ácido sulfúrico esterificado y salificado con calcio, magnesio, potasio o sodio
Características: sustancia coloidal hidrofílica, seca, que se extrae de ciertas algas marinas (clase: Rodoficeas) El agar sin moler se presenta en haces de tiras delgadas, membranosas y aglutinadas, o en fragmentos escamosos o granulosos. Color anaranjado ligeramente amarillento o gris amarillento a amarillo pálido o incoloro. Resistente cuando está húmedo y quebradizo al estado seco.
El agar en polvo es blanco a blanco amarillento o amarillo pálido.
Pérdida por desecación (5 horas a 105° C.) nomás de 22,0 %; cenizas totales (550° C.) no más de 6,5 % sobre producto seco; cenizas insolubles en ácido clorhídrico no más de 0,5 % sobre producto seco; insoluble en agua no más de 1,0 %. Cumplirá ensayos para almidón, dextrinas, gelatina y otras proteínas y de absorción de agua.
(FAO/OMS) - Espesante, Estabilizador

23) **Alfa - Tocoferol** (alfa-tocoferol, d-alfa-tocoferol, dl-alfa-tocoferol)
Fórmula empírica: $C_{29}H_{50}O_2$
Peso molecular: 430,7
Características: aceite viscoso, claro amarillo, casi inodoro. Título 96 % de $C_{29}H_{50}O_2$ mín. [illegible] (etanol) a 292 mU: no menor de 71 ni mayor de 76.
Indice de refracción a 20° C.: 1,5030-1,5070.
(FAO/OMS) - Antioxidante

24) **Amonio Alginato** (Polimanuronato de amonio)
Fórmula empírica: $(NH_4C_6H_7O_6)$ n
Peso molecular: 32.000 a 250.000
Características: filamentos, en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos. Título 98 por ciento de $(NH_4C_6H_7O_6)$ n mín. (sobre producto seco). Pérdida por desecación no más de 20,0 % a 105° C.; cenizas sulfatadas no más de 5 % sobre producto seco; sustancias insolubles en agua no más de 1,0 % sobre producto seco. Plomo no más de 15 mg/kg (como Pb).
(FAO/OMS) - Agente Espesante y Estabilizador

25) **Amonio carbonato**
Descripción: consiste de mezclas variables de bicarbonato de amonio y carbonato de amonio. Polvo blanco o masa dura blanca y traslúcida. Título 30 a 33 % de NH3; cloro no más de 30 mg/kg (Como Cl); metales pesados no más de 10 mg/kg (como Pb). Compuestos de azufre no más de 50 mg/kg (como SO_4) y residuo no volátil no más de 0,05 o/o.
(F.C.C.) - Agente neutralizante, Bufer.

26) **Amonio (di) - Fosfato** (Fosfato de amonio di básico)
Fórmula: $(NH_4)_2HPO_4$
Peso molecular: 132,1
Características: gránulos o polvo cristalino blanco, de sabor salino e inodoro. Título 96 % de $(NH_4)_2HPO_4$ mín.; valor de pH de solución acuosa al 1 % entre 7,6 y 8,2. Flúor no más de 10 mg/kg (como F 1)
(F.C.C.) Bufer, alimento de levadura.

27) **Amonio hidróxido**
Fórmula: NH_4OH
Peso molecular: 35,0
Características: Solución acuosa de NH_3, clara, incolora y de olor pungente característico. Título entre 27 y 30 % en peso de NH_3; residuo no volátil no más de 0,02 % y metales pesados no más de 5 mg/kg (como Pb).
(F.C.C.) - Neutralizante.

28) Amonio (mono) - fosfato (Fosfato de amonio monobásico)
Fórmula: $(NH_4)H_2PO_4$
Peso molecular: 115,0
Características: Gránulos o polvo cristalino blanco e inodoro. Título 96 %, de $(NH_4)H_2PO_4$ mín.; valor de pH de solución acuosa al 1 % entre 4,3 y 5,0. Fluor no más de 10 mg/kg (como F 1).
(F.C.C.) - Bufer; alimento de levadura.

29) **Anhidrido sulfuroso** - (dióxido de azufre)
Fórmula: SO_2
Peso molecular: 64,1
Características: gas incoloro, no inflamable, de olor picante y sofocante; título 99,5 % mín.; P.F. - 72,7° C.; P.E - 10° C.; selenio (como Se) - no más de 30 mg/kg; compuestos no volátiles 0,1 % máx.; anhidrido sulfúrico 0,1 % máx.; oxígeno, nitrógeno y anhidrido carbónico (en conjunto) 0,5 por ciento máx.
(FAO/OMS) - Conservador; antioxidante.

30) **Antranilato de metilo** (metil 2-amino benzoato)
Fórmula empírica: $C_8H_9NO_2$
Peso molecular: 151,2
Características: líquido incoloro o amarillo pálido de fluorescencia azulada. Densidad (25/25° C.) 1,161 a 1,169; índice de refracción (20° C.) 1,5820 a 1,5840 y punto de solidificación no menor de 23,8° C.
(F.C.C.) - Aromatizante.

31) **Azodicarbonamida**
Fórmula empírica: $C_2H_4N_4O_2$
Peso molecular: 116,1
Características: polvo cristalino, inodoro, de color amarillo o amarillo rojizo; título 98,6 % de $C_2H_4N_4O_2$ mín. (sobre producto seco en estufa de vacío por 2 horas a 50° C.); pérdida por secado no más de 0,5 % (estufa de vacío, 2 horas a 50° C.); cenizas sulfatadas no más de 0,5 %; P.F. superior a 180° C (descomposición); contenido de nitrógeno 47,2 a 48,7 %; valor de pH de suspensión acuosa al 2 % no menor de 5,0 y metales pesados no más de 30 mg/kg (como Pb).
(F.C.C.) - Mejorador químico.

32) Azul de ultramar (C I Pigment blue 29; C. I. (1956) Nº 77007)
Fórmula empírica: (aprox.) $Na_7Al_6Si_6O_{24}S_3$
Características: masa o polvo azul insoluble en agua y fácilmente descomponible por ácidos. Ensayo de cianuro negativo (ausencia de azul de Prusia); arsénico, no más de 5 mg/kg (como As); plomo no más de 20 mg/kg (como Pb); cobre no más de 50 mg/kg (como Cu) y selenio no más de 1 mg/kg (como Cr).
(FAO/OMS) - Blanqueador óptico.

33) **Bálsamo de Perú** (Balsamun peruvianum)
Descripción: Líquido espeso, no pegajoso, de color pardo oscuro en masa y pardo rojizo transparente en capa delgada, con olor balsámico que recuerda a la vainilla y sabor acre y algo amargo. Se obtiene por contusión o quemadura superficial de la corteza de la leguminosa.
Myroxylon pereirae (Royle) Klotzsche. Cumplirá los ensayos de identificación; pureza y valorización de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - Aromatizante

34) Bálsamo de Tolú (Balsamun tolutanum)
Descripción: producto de la consistencia de la trementina cuando fresco, que endurece con el tiempo formando una masa resinosa, dura, friable, de fácil ablandamiento, de color pardo claro o pardo rojizo pero traslúcido en capa delgada, olor balsámico que recuerda a la vainilla y sabor aromático, dulce y acre. Se obtiene por incisiones en la corteza de la leguminosa Myroxilon Tolenifera (L.) H.B.K. Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valorización de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A) - Aromatizante.

35) Benzaldehido (Aldehida benzóica)
Fórmula empírica: C_7H_6O
Peso molecular: 106,1
Características: líquido incoloro con olor a almendras amargas. Título 98 % mín. de C_7H_6O; densidad (25/25° C.) 1,041 a 1,046, índice de refracción (20° C) 1,5440 a 1,5456. Cumplirá ensayos para compuestos clorados y ácido cianhídrico.
(F.C.C.) - Aromatizante.

36) Butirato de etilo
Fórmula empírica: $C_6H_{12}O_2$
Peso molecular: 116,2
Características: líquido incoloro, de olor frutal. Título 98 % mín. de $C_6H_{12}O_2$; Densidad (25/25° C.) 0,870 a 0,877; índice de refracción (20° C.) 1,3910 a 1,3940 y número de ácido no más de 1mg/KOH/g.
(F.C.C.) - Aromatizante.

37) Butirato de Isoamilo
Fórmula empírica: $C_9H_{18}O_2$
Peso molecular: 158,2
Características: líquido incoloro con fuerte olor frutal. Densidad (25/25° C.) 0,860 a 0,864; índice de refracción (20° C.) 1,4090 a 1,4140 y número de ácido no más de 1 mg KOH/g.
(F.C.C.) - Aromatizante

38) Cafeína (trimetilxantina)
Fórmula empírica: $C_8H_{10}N_4O_2$, H_2O
Peso molecular: 212,2
Características: agujas incoloras, brillantes, sedosas, agrupadas, inodoras, de sabor amargo y eflorescentes en el aire seco. Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - Estimulante.

39) Calcio Alginato (polimanuronato de calcio)
Fórmula empírica: (Ca 1/2 $C_6H_7O_6$)n
Peso molecular: 32.000 a 250.000
Características: filamentos, en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos. Título 98 por ciento de (Ca 1/2 $C_6H_7O_6$)n mín. (Sobre producto seco). Pérdida por desecación no más de 20 % a 105° C.; Plomo no más de 15 mg/kg (como Pb).
(FAO/OMS) - Agente espesante y estabilizador.

40) Calcio benzoato
Fórmula empírica: Ca $(C_7H_5O_2)_2$.3 H_2O
Peso molecular: 336,4
Características: polvo blanco cristalino; título 83,0 % mín. en $(C_7H_5O_2)_2Ca$; cloro orgánico 0,07 % max. y sustancias fácilmente oxidables (no más de 0,5 ml de KMn 0,0 IN por gramo)
Conservador

41) Calcio carbonato
Fórmula empírica: Ca CO_3
Peso molecular: 100,1
Características: polvo blanco, fino, microcristalino, inodoro, insípido y estable al aire. Título 98 % de Ca CO_3 (sobre producto seco 4 horas a 200°C) mín.; pérdida por secado (4 horas a 200° C) no más de 2 %; sustancias insolubles en ácido no más 0,2 % y fluor no más de 10 mg/Kg (como Fl), magnesio y sales alcalinas no más de 1 %
(F.C.C.) - Neutralizante, agente de firmeza (textura)

42) Calcio ciclamato (ciclo hexanosulfamato de calcio)
Fórmula empírica: $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$,2 H_2O
Peso molecular: 432,6
Características: polvo cristalino blanco, inodoro, de sabor muy dulce en solución acuosa diluída. Título 98 % mín. de $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$ (sobre producto anhidro); contenido acuoso entre 6 y 9 % (Karl - Fischer); metales pesados no más de 10 mg/Kg (como Pb) y selenio no más de 30 mg/Kg (como Se).
(F.C.C.) - Edulcorante artificial

43) Calcio citrato (citrato tricálcico)
Fórmula empírica: $C_{12}H_{10}O_{14}Ca_3$, 4 H_2O
Peso molecular: 570.5
Características: polvo blanco fino e inodoro; título 97,5 % de $C_{12}H_{10}O_{14}Ca_3$ mín. (sobre producto seco a 180° C a peso constante); pérdida por desecación no más de 13,0 % (180° C a peso constante); plomo no más de 5 mg/Kg (como Pb), ausencia de oxalatos, rastros de carbonatos y flúor no más de

50 mg/Kg (como Fl).
(FAO/OMS) y (F.C.C.) Secuestrante, bufer y agente de firmeza (textura).

44) **Calcio cloruro**
Fórmula empírica: $CaCl_2$ (anhidro). $CaCl_2.2H_2O$ (cristalizado)
Peso molecular: (anhidro) 110,0; (cristalizado) 147,0
Características: Fragmentos o gránulos blancos, duros, inodoros y delicuescentes. Cumplirán los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - **Estabilizador; modificador de textura.**

45) **Calcio (di) - fosfato** (fosfato de calcio dibásico; fosfato de calcio monoácido)
Fórmula: $CaHPO_4.2H_2O$
Peso molecular: 172,1
Características: polvo blanco, inodoro, insípido y estable al aire. Título 31,9 a 33,5 % de CaO; pérdida por ignición (a 800 - 825° C) entre 24,5 y 26,5 %. Plomo no más de 5 mg/kg (como Pb) y flúor no más de 50 mg/kg (como Fl).
(F.C.C.) - **Alimento de levaduras, agente de firmeza (textura).**

46) **Calcio (mono) fosfato** (fosfato monocálcico, bifosfato de calcio, fosfato de calcio monobásico)
Peso molecular: 234,0; **Fórmula:** $Ca(H_2PO_4)_2$
Características: gránulos o cristales blancos o polvo granular. Es delicuescente. Título 23,5 a 26,0 % de CaO, pérdida por ignición (a 800° C, 30 minutos) entre 14,0 y 15,5 %. Plomo no más de 5 mg/kg (como Pb) y flúor no más de 25 mg/kg (como Fl).
(F.C.C.) - **Alimento de levadura; agente de firmeza (textura)**

47) **Calcio propionato**
Fórmula empírica: $CaC_6H_{10}O_4$
Peso molecular: 186,2
Características: cristales blancos con olor débil a ácido propiónico; título 99,0 % mín. (sobre muestra desecada a 110° C); humedad (Karl - Fischer) máx. 5,0 %; insoluble en agua 0,3 % máx. y hierro (como Fe) no más de 50 mg/kg.
(FAO/OMS) - **Conservador.**

48) **Calcio sacarina** (sacarina cálcica)
Fórmula empírica: $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$, 3 1/2 H_2O
Peso molecular: 467,5
Características: Cristales blancos, inodoros o con débil olor aromático y muy dulce. Título 95 % mín. de $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$ (sobre producto anhidro); agua total no más de 15 % (Karl-Fischer); metales pesados no más de 10 mg/kg. (como Pb) y selenio no más de 30 mg/kg (como Se). Cumplirá ensayo para ácidos benzoico, salicílico y para sustancias fácilmente carbonizables.
(F.C.C.) **Edulcorante artificial.**

49) **Calcio silicato**
Características. Silicato anhidro o hidratado, pudiendo contener proporciones variables de CaO y de SiO_2. Se presenta como polvo blanco fluido, capaz de absorber grandes cantidades de agua u otros líquidos manteniendo su condición de polvo fluido. Insoluble en agua; forma geles con ácidos minerales. Valor de pH de suspensión al 5 % en agua 8,4 a 10,2. Flúor no más de 50 mg/kg.
(F.C.C.) - **Antiaglutinante.**

50) **Calcio sorbato** (sal de calcio del ácido sórbico)
Fórmula empírica: $Ca(C_6H_7O_2)_2$
Peso molecular: 262,2
Características: polvo blanco cristalino; P.F. (descomposición) a más de 400° C., Título 98,0 % mín. Sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico (por 4 horas); pérdida por desecación 3,0 % máx. (24 horas en desecador sobre ácido sulfúrico); aldehidos 0,1 % máx. (en formaldehido).
Conservador.

51) **Calcio (tri) - fosfato.** - (Fosfato de calcio tribásico, fosfato de calcio precipitado, fosfato tricálcico).
Fórmula: (aprox.) $10 CaO. 3 P_2O_5. H_2O$
Características: polvo blanco inodoro, insípido y estable al aire. Título 90 % de $Ca_3(PO_4)_2$ mín. (calculado sobre producto calcinado a 800-825° C); pérdida por ignición no más de 10 % a 800-825° C y flúor no más de 50 mg/kg.
(F.C.C.) - **Antiaglutinante; bufer**

52) **Caproato de alilo** (n - hexanoato de alilo; caproato de alilo)
Fórmula empírica: $C_9H_{16}O_2$
Peso molecular: 156,0
Características: líquido aceitoso, de olor parecido al de ron. Densidad (20/4° C) 0,8861 a 0,8869 e índice de refracción (20° C) 1,4243.
Aromatizante.

53) **Cera carnauba**
Características: cera purificada extraída de brotes y hojas de la palma Copernicia cerefera (Arruda) Mart. Se presenta de textura dura y quebradiza, de fractura resinosa y de color amarillo pardo a pardo claro. Parcialmente soluble en alcohol hirviente, soluble en cloroformo y en éter etílico. Acidez 2 a 10 mg KOH/g; número de éster 75 a 85; insaponificable 50 a 55 % y ámbito de fusión 82 a 86° C.
(F.C.C.) **Agente protector en superficie**

54) **Cera de abejas** (blanca y amarilla)
Cumplirán las exigencias de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) **Agente protector en superficie**

55) **Ceras minerales** (de parafina y microcristalina)
Descripción: productos constituidos por mezclas de hidrocarburos parafínicos, sin sabor ni olor. Se obtienen a partir de petróleos y se someten a intensa purificación.
Tipo I - punto de congelación (método A.S.T.M. D-938) no más de 71° C; Absorbancia a 290 mU no mayor de 0,04 (1 cm., 1 g|l) (método A.S.T.M.E - 131); contenido de aceite no más de 1,5 % (método A.S.T.M.D. - 721) y color (Saybolt) 20 mín. (A.S.T.M.D. - 156).
Tipo II - Contenido de aceite no más de 5,0 %; color 3,0 máx. (A.S.T.M.D. - 1501 y absorbencia a 290 mU no mayor de 1,0 (1 cm., 1 g|l) (método A.S.T.M.E. - 131).
Componente de gomas de mascar — Protección en superficie.

56) **Ciclohexano propionato de alilo** (alilo-3-ciclohexano propionato)
Fórmula empírica: $C_{12}H_{20}O_2$
Peso molecular: 196,3
Características: líquido incoloro, de olor a ananás. Densidad (25/25° C) 0,945 - 0,950; índice de refracción (20° C) 1,4570 - 1,4620 y número de ácido no más de 5 mg KOH/g.
(F.C.C.) - **Aromatizante.**

57) **Citrato de isopropilo** (mezcla de ésteres)
Descripción: el aditivo descripto bajo este nombre consiste aproximadamente de una mezcla de citrato de monoisopropilo (27 %), citrato de diisopropilo (9 %) y citrato de triisopropilo (2 %) conteniendo hasta 62 % de una mezcla de mono y diglicéridos.
(FAO|OMS) - **Secuestrante.**

58) **Clorotetraciclina (clorhidrato)** (clorhidrato de aureomicina)
Fórmula empírica: $C_{22}H_{23}O_8N_2Cl.ClH$
Peso molecular: 515,4
Características: polvo cristalino, amarillo, inodoro y de sabor amargo. Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.
(FNA) - **Conservador**

59) **Diacetilo** (2,3 - butanodiona, dimetilglioxal)
Fórmula empírica: $C_4H_6O_2$
Peso molecular: 86,1
Características: líquido amarillo claro a amarillo verdoso, con fuerte olor pungente. Título 97 % de $C_4H_6O_2$ mín.; índice de refracción 1,3935 a 1,3965 a 20° C, punto de solidificación —2,0 a —4,0° C; densidad 0,979 a 0,985 a 25° C y P. de ebullición 88-90° C
(F.C.C.) - **Aromatizante.**

60) **Diacetiltartratos de mono y diglicéridos** (ésteres de mono y diglicéridos con ácido diacetiltartárico)
Características: productos líquidos viscosos, y pegajosos, o sólidos de consistencia cérea (dependiendo del valor de índice de yodo de los mono y diglicéridos empleados). Miscibles en todas proporciones con grasas y aceites. Dispersables en agua y resistentes a la hidrólisis. Valor de pH de una dispersión acuosa al 3 % 2,0 a 3,0; ácido tártrico combinado 17 a 20 % (por saponificación); ácido acético combinado 14 a 17 % (por saponificación); acidez 62 a 76 mg KOH/g; ácidos grasos totales no menos de 56 % (por saponificación); glicerina no menor de 12 % y cenizas sulfatadas no más de 0,01 %.
(F.C.C.) - **Emulsificante.**

61) **Difenilo.** (bifenilo; fenilbenceno).
Fórmula empírica: $C_{12}H_{10}$
Peso molecular: 154,2
Características: polvo cristalino blanco, con olor desagradable, insoluble en agua pero soluble en grasas y aceites. Sublima fácilmente. P.F. 70° C; P. ebullición 255° C (760 mm).
Fungistático.

62) **Dimetilsilicona** (dimetilpolixiloxano)
Descripción: líquido claro e incoloro, constituido por polímeros lineales siloxano totalmente metilados. Soluble en solventes alifáticos y aromáticos (hidrocarburos) e insoluble en agua. Título entre 37,3 y 38,5 % de silicio (como Si); índice de refracción (25° C) 1,400 a 1,404; densidad (25/25° C) 0,964 a 0,970; viscosidad (25° C) 300 a 600 centistokes y pérdida por secado no más de 18 % (4 horas a 200° C). Puede presentarse en forma de emulsión acuosa conteniendo emulsionantes de uso permitido.
(F.C.C.) - **Antiespumante.**

63) **Esperma de ballena** (Sperma cetacel; cera de cachalote)
Características: sustancia cerosa, extraída de la cabeza del cachalote. Cumplirá las exigencias de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - **Agente protector en superficie.**

64) **Estearato de ascorbilo** (estearato de l ascorbilo)
Fórmula empírica: $C_{24}H_{42}O_7$
Peso molecular: 442,6
Características: sólido blanco o blanco amarillento. Título 98 por ciento de $C_{24}H_{42}O_7$ mín.; cenizas sulfatadas no más de 0,2 %; pérdida por desecación no más de 1 % (24 horas sobre ácido sulfúrico) y P.F. 117 - 118° C.
Antioxidante.

65) **Estearato de ascorbilo** (estearato del ascorbilo)
Fórmula empírica: $C_9H_{10}O_3$
Peso molecular: 166,2
Características: cristales finos blancos o ligeramente amarillentos, con fuerte olor y sabor a vainilla. Título 99,5 % de $C_9H_{10}O_3$ mín. Pérdida por secado no más de 0,5 % (4 horas sobre P_2O_5). Cenizas sulfatadas no más de 0,05 % y P.F. 76 a 78° C.
(F.C.C.) - **Aromatizante.**

66) **Formiato de etilo** (etil - formato)
Peso molecular: 74,1
Características: líquido incoloro de olor característico. Título 95 % mín. de $C_3H_6O_2$. Densidad (25/25° C) 0,918 a 0,921; índice de refracción (20° C) 1,3590 a 1,3630 y acidez no más de 0,1 % (como ácido fórmico)
(F.C.C.) **Aromatizante.**

67) **Galato de dodecilo** (éster n-dodecílico del ácido gálico)
Fórmula empírica: $C_{19}H_{30}O_5$
Peso molecular: 338,4
Características: sólido blanco o blanco cremoso, inodoro, de sabor ligeramente amargo. Título 98,5 % de $C_{19}H_{30}O_5$ mín. (sobre producto seco 4 horas a 60° C). Pérdida por desecación no más de 0,5 % (4 horas a 60° C); cenizas sulfatadas no más de 0,05 %, compuestos orgánicos clorados no más de 100 mg/Kg (como cloro); acidez libre no más de 0,5 % (como ácido gálico). $E^{1\%}_{1\,cm}$ (etanol) 218 mU: 740-760 y $E^{1\%}_{1\,cm}$ (etanol) 276 mU: 315-325 (sobre muestra seca). P.F. 95-97,5° C (sust. seca).
(FAO/OMS) - **Antioxidante.**

68) **Galato de octilo** (éster n-octílico del ácido gálico)
Fórmula empírica: $C_{15}H_{22}O_5$
Peso molecular: 282,3
Características: sólido inodoro, blanco a blanco cremoso, sabor ligeramente amargo. Título 98,5 % de $C_{15}H_{22}O_5$ mín. (sobre producto seco 4 horas a 60° C). Pérdida por desecación no más de 0,5 % (4 horas a 60° C); cenizas sulfatadas no más de 0,05 %; compuestos orgánicos clorados no más de 100 mg/kg (como cloro); acidez libre no más de 0,5 % (como ácido gálico). $E^{1\%}_{1\,cm}$ (etanol) 218 mU: 935-960 y $E^{1\%}_{1\,cm}$ (etanol) 276 mU: 380-390 (sobre muestra seca). P.F. 99-101,5° C (sobre muestra seca).
(FAO/OMS) - **Antioxidante.**

69) **Galato de propilo** (éster n-propílico del ácido gálico)
Fórmula empírica: $C_{10}H_{12}O_5$
Peso molecular: 212,2
Características: sólido cristalino blanco a blanco cremoso, inodoro con sabor ligeramente amargo. Título: 99 % de $C_{10}H_{12}O_5$ mín. (después secar 4 horas a 110° C). Pérdida por desecación no mayor de 0,5 % (4 horas a 110° C); cenizas sulfatadas no más de 0,05 %; compuestos orgánicos clorados no más de 100 mg/kg (como cloro); acidez libre no más de 0,5 % (como ácido gálico). $E^{1\%}_{1\,cm}$ (etanol) 218 mU: 1,240 - 1,255 y $E^{1\%}_{1\,cm}$ (etanol) 276 mU: 500-505 (sobre muestra seca). P.F. 146-148° C (sobre muestra seca). P. eb. descomposición por encima de 148° C.
(FAO/OMS) - **Antioxidante**

70) **Gelatina:** (gelatina animal)
Descripción: producto obtenido por extracción de tejidos que contienen colágeno, sometido a purificación. Hojas o láminas rectangulares, amorfas, delgadas, flexibles, de fractura neta, transparentes, incoloras o ligeramente amarillentas, inodoras y con sabor especial muy débil. Fácilmente alterable en solución o humedecida. Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina
(F.N.A.) - **Espesante y Estabilizante**

71) **Glicerina:** (glicerol)
Fórmula empírica: $C_3H_8O_3$
Peso molecular: 92,1
Características: líquido siruposo, incoloro, límpido, de sabor dulce, inodoro o con olor muy suave, nunca rancio. Título 98 % de $C_3H_8O_3$ mín. P. específico 20/20° C: 1,255 a 1,262; índice de refracción a 20° C: 1,470 a 1,473 y cumplirá las demás exigencias de identidad y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.)

72) **Goma arábiga:** (goma de acacia, goma de Senegal)
Descripción: exudación gomosa desecada del tronco y de las ramas de varias especies de Acacias (leguminosas).
Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) **Estabilizante, Espesante y Emulsificante**

73) **Goma de espina corona**
Descripción: polvo blanco ligeramente amarillento que gelifica fácilmente en agua caliente, formado principalmente por galacto mananos. Se obtiene por molienda de los endospermas (libres de germen y de envoltura o tegumento) de la semilla Gleditsia amorphoides. Humedad (100°C, en vacío) no mayor de 7,0 %; hidratos de carbono totales 80 % mín. (calculados como almidón); pentosanos 2,5 % máx.; mananos 56 a 59 %; galactanos 24 a 28 %; sustancias nitrogenadas (N x 6,25) 2,5 a 5,0 % y cenizas (550° C) no más de 1,0 % (ver: Publ. téc. Nº 19, Min. Agric. y Ganadería. Bs. As. 1954 y Folleto Téc. Forestal Nº 9, Min. Agric. y Ganadería, Bs. As. 1960)
Espesante y Estabilizante

74) **Goma Garrofin** (goma tragón, goma de caroba, goma de tragasol)
Descripción: polvo blanco ligeramente amarillento que gelifica fácilmente en agua caliente. Se obtiene por molienda de los endospermas (libres de germen y de envoltura o tegumento) de la semilla de **Ceratonia siliqua L.** (algarrobo europeo). Su composición y características son similares a las mencionadas para **Goma de Espina Corona.**
Espesante y Estabilizante

75) **Goma Guar**
Características: polisacárido (galactomananos) hidrocoloidal, de alto peso molecular. Se obtiene de los endospermas molidos de la leguminosa **Cyamopsis tetragonolobus** (Linneo) Taub; Polvo blanco a blanco amarillento, casi inodoro. Dispersable en agua fría o caliente. Valor de pH de dispersiones acuosas entre 5,4 y 6,4. Contenido en galactomananos 66 % mín.; pérdida por secado (5 horas a 105° C) no más de 15 %; proteínas no más de 10 %; cenizas totales (550° C) no más de 1,5 %; sustancias insolubles en ácido no más de 7 % y ausencia de almidón.
(F.C.C.) Estabilizante; Espesante y emulsificante

76) **Goma karaya:** (goma Sterculia)
Descripción: exudación gomosa seca de **Sterculia urens** R. y otras especies de **Sterculia** o de **Cochlospermum gossypium** o de otras especies de **Cochlospermum.** Partículas de tamaño variable de color amarillo pálido a pardo rojizo y olor y sabor característicos. Cenizas insolubles en ácido no más de 1 %, pérdida por secado (5 horas a 105°C) no más de 20 %; ausencia de gomas extrañas y almidón.
(F.C.C.) – **Estabilizante; Espesante y emulsificante**

77) Goma laca. (Shellac)
Descripción: Excreción resinosa del insecto **Laccifer (Tachardia, lacca Kerr (Coccidae),** sobre diferentes árboles.
Características: hojuelas transparentes, quebradizas y amarillentas u hojuelas rotas o en polvo. Densidad 1,035 a 1.140 a 18/4° C; Ámbito de fusión 115 a 120° C; índice de saponificación 185 a 210; índice de yodo 10 a 18; solubilidad en alcohol 85 a 95 % p/p (muy lentamente soluble); solubilidad en éter 13 a 15 %; solubilidad en benceno 10 a 20 % y en éter de petróleo 2 a 6 %.
Protector de superficie

78) **Goma tragacanto:** (tragacanto)
Descripción: exudación gomosa desecada de varios **Astrágalus** (Leguminosas). Fragmentos achatados o laminados, vermiculares; rectos o encorvados, estriados, semitraslúcidos, de color blanquecino o blanco amarillento. Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) Estabilizador; Espesante y Emulsificante

79) **Heptonato de etilo**
Fórmula empírica: $C_9H_{18}O_2$
Peso molecular: 158,2
Características: líquido incoloro de olor y sabor frutal (vinoso). Título 98 % mín. de $C_9H_{18}O_2$. Densidad (25/25° C) 0,867 a 0,872; índice de refracción (20° C) 1,4110 a 1,4150 y número de ácido no más de 1 mg KOH/g.
(F.C.C.) Aromatizante

80) Heptincarbonato de metilo: (2 - octinoato de metilo)
Fórmula empírica: $C_9H_{14}O_2$
Peso molecular: 154,2
Características: líquido incoloro o ligeramente amarillento, de olor fuerte y desagradable. Sus soluciones en diversos solventes tienen olor a violetas. Densidad (25/25° C) 0,919 a 0,924, índice de refracción (20° C) 1,4460 a 1,4490 y número de ácido no más de 1 mg KHO/g.
(F.C.C.) Aromatizante

81) Hidroxianisol butilado: (BHA) (mezcla de 3 - y 2-butil - teremetoxifenol)
Fórmula empírica: $C_{11}H_{16}O_2$
Peso molecular: 180,2
Características: sólido cristalino céreo, blanco o amarillento de olor aromático. Título 98,5 % de $C_{11}H_{16}O_2$ mín. P. F. 48 - 55°C (los isómeros puros funden aprox. a (66° C); P.eb. 264 - 270° C a 733 mm.
(FAO/OMS) Antioxidante

82) Hidroxicitronelal
Fórmula empírica: $C_{10}H_{20}O_2$
Peso molecular: 172,3
Características: líquido incoloro con olor floral dulce.
Densidad (25/25° C) 0,917 a 0,921; índice de refracción (20 C) 1,4470 - 1,4600 y número de ácido no más de 5 mg. KOH/g.
(F.C.C.) Aromatizante

83) Hidroxitolueno butilado: (BHT) (2,6 - di - butil - terc - p- cresol)
Fórmula empírica: $C_{15}H_{24}O$
Peso molecular: 220,4
Características: sólido blanco, cristalino, con olor aromático débil característico. P.F. 69 - 70° C, título 99,0 % de $C_{15}H_{24}O$ mín. y cenizas sulfatadas no más de 0,005 %. P eb. 265° C a 760 mm.
(FAO/OMS) Antioxidante

84) Ionona: (Alfa)
Fórmula empírica. $C_{13}H_{20}O$
Peso molecular: 192,3
Características: líquido incoloro o amarillo pálido. Densidad (25/25° C) 0,927 a 0,933 e índice de refracción: (20° C) 1,4970 a 1,5020
(F.C.C.) Aromatizante

85) Ionona: (Beta)
Fórmula empírica: $C_{13}H_{20}O$
Peso molecular: 192,3
Características: líquido ligeramente amarillo. Densidad (25/25° C) 0,940 a 0,947 e índice de refracción (20° C) 1,5170 a 1,5215.
(F.C.C.) Aromatizante

86) Lecitina: (uso alimentario)
Descripción química: mezcla compleja de fosfátidos (insolubles en acetona), principalmente fosfatidil colina, fosfatidil etanolamina, fosfatidil serina, ácido fosfatídico, y fosfatidil inositol, junto a cantidades variables de triglicéridos, ácidos grasos, carbohidratos, etc.
Características: Se obtiene de materias primas vegetales (semillas, aceites) principalmente Soya o de origen animal. Se presenta como sustancia semilíquida, viscosa, parda, de olor característico.
Insoluble en acetona (saturada con lecitina) 62 % mín.; pérdida por desecación (1 hora a 105° C) no más de 2,0 %; insoluble en benceno no más de 0,3 %; acidez 25 a 35 mg. KOH/g e índice de peróxido no más de 10 miliequivalentes de oxígeno /Kg.
(FAO/OMS) Emulsificante; antisalpicante; Estabilizador

87) Magnesio carbonato: (carbonato básico hidratado de magnesio o carbonato básico de magnesio)
Características: polvo blanco o masas friables blancas, livianas, inodoro, casi insípido y estable al aire. Título por incineración debe rendir entre 40 y 42 % de MgO. Cumplirá todos los ensayos de identidad y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) Antiaglutinante

88) Magnesio hidróxido
Fórmula: $Mg(OH)_2$
Peso molecular: 58,3
Características: polvo blanco y voluminoso. Título 95 % mín. de $Mg(OH)_2$ (sobre producto seco, 2 horas a 105° C) pérdida por secado no más de 2 % (2 horas a 105° C) y óxido de calcio no más de 1 %.
(F.C.C.) Neutralizante

89) **Magnesio silicato**
Descripción: forma sintética de silicato de magnesio en el que la relación molar de MgO a SiO_2 es aproximadamente 2:5. Polvo blanco muy fino inodoro e insípido.
Características: Título no menos de 15 % de MgO y no menos de 67 % de SiO_2, calculados sobre productos secos. Valor de pH de suspensión acuosa al 5 % entre 6,3 y 9,5; Álcali libre no más de 1 % (como NaOH); sales solubles no más de 2 %; agua no más de 10 % (por ignición) y flúor no más de 20 mg/Kg (como Fl).
(F.C.C.) Antiaglomerante

90) **Manitol:** (D - manitol; manita)
Fórmula empírica: $C_6H_{14}O_6$
Peso molecular: 182,2
Características: sólido blanco cristalino; inodoro y de sabor dulce. Título 98 % de $C_6H_{14}O_6$ mín. (sobre producto seco, 4 horas a 105° C); P. F. 166 a 168° C; poder rotatorio $(\alpha)^{20^\circ C}_{D}$ entre + 23,3 y + 24,3°; pérdida por secado (4 horas a 105° C) no más de 0,3 %. Prácticamente libre de azúcares reductores; sulfatos no más de 0,01 % (como SO_4) y cloro no más de 0,007 por ciento (como Cl).
(F.C.C.) **Edulcorante**

91) **Metilamilcetona:** (metil n-amilcetona)
Fórmula empírica: $C_7H_{14}O$
Peso molecular: 114,2
Características: líquido incoloro y de olor particular. Densidad (25/4° C) 0,8115; índice de refracción (20° C) 1,4076 a 1,4107.
Aromatizante.

92) Metil benzaldehído (para) (aldehído para toluico
Fórmula empírica: C_8H_8O
Peso molecular: 120,1
Características: líquido incoloro, con olor de almendras amargas. Punto de ebullición 204-205 C (760 mm); densidad (17/4 C) 1,0194 e índice de refracción (17 C) 1,5470.
Aromatizante.

93) Metilcelulosa (éster metílico de la celulosa)
Fórmula empírica: $(C_6H_7O_2(OH)_x(OCH_3)_y)_n$
donde x = 0,80 a 1,40
y = 2,20 a 1,00
x + y = 3,00
Peso molecular: Polímeros inferiores (n = 200 aprox., 40.000 aprox.
Polímeros superiores (n = 900 aprox.) hasta 180.000
Características: gránulos finos, filamentos o polvo blanco o ligeramente amarillo o grisáceo; inodoro e insípido. Título debe contener entre un mínimo de 25 % y un máximo de 33 % de grupos metoxilo. Pérdida por desecación 7 % máx. (1 hora a 105° C), cenizas sulfatadas no más de 1,5 %.
(FAO/OMS) – **Espesante, aglutinante y estabilizador**

94) Metilciclo pentenolona (3 - metilciclo pentano 1,2 - diona)
Fórmula empírica $C_6H_8O_2$
Peso molecular: 112,
Características: polvo blanco cristalino, con olor a nueces y a maple en soluciones diluidas. P.F. 104-108° C
(F.C.C.) **Aromatizante**

95) **Metil fenilglicidato de etilo** (aldehide C-16)
Fórmula empírica: $C_{12}H_{14}O_3$
Peso molecular: 206,2
Características: líquido incoloro o amarillo pálido con olor fuerte a frutillas Densidad (25/25° C) 1,086 a 1,112; índice de refracción (20° C) 1,5040 a 1,5130 y número de ácido no más de 2 mg KOH/g.
(F.C.C.) Aromatizante.

96) Metilnaftil cetona (2'-acetonaftona)
Fórmula empírica: $C_{12}H_{10}O$
Peso molecular: 170,2
Características: sólido blanco cristalino de olor a azahares. P.F. no menor de 53° C.
Aromatizante, F.C.C

97) Monoglicéridos
Composición: Productos fundamentalmente constituidos por monoglicéridos de los ácidos palmítico y/o esteárico.
Características: pueden presentarse como productos cristalinos o masas céreas o plásticas, de color blanco o blanco amarillento. Título: 90 % de monoglicéridos totales calculados en monoestearato (mín.). Índice de yodo (Wijs) no más de 50. Humedad no más de 2,0 % (Karl-Fischer), glicerina libre no más de 1,0 %; acidez no más de 3,0 mg KOH/g debiendo estar libres de catalizadores y de jabones
Emulsionantes, estabilizadores.

98) Mono y diglicéridos (mezclas)
Composición: Fundamentalmente mezclas de mono y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico.
Características: pueden presentarse como productos grasos duros de aspecto céreo, o de consistencia plástica o de líquidos viscosos, de color blanco o crema. Título: 40 % de monoglicéridos totales calculados en monoestearato (mín.). Índice de yodo (Wijs) no más de 50 Humedad no más de 2,0 % (Karl-Fischer); glicerina libre no más de 3,0 %; jabones no más de 3,0 % (calculado en estearato de sodio), debiendo estar libres de catalizadores.
Emulsionantes y estabilizadores.

99) Mono y diglicéridos (mezclas) acetilados (ésteres de mono y diglicéridos con ácido acético).
Descripción: productos resultantes de la acetilación de mono y diglicéridos (mezclas) con anhídrido acético en ausencia de catalizadores, pudiéndoselos también preparar por inter-esterificación entre triglicéridos y acetina. Estarán libres de triacetina o de anhídrido acético. El valor del número de Reichert - Meissl estará comprendido entre 75 y 150 y el número de ácido será menor de 6 mg KOH/g.
(F.C.C.) – **Emulsificantes, modificantes de textura.**

100) Naftolato de etilo (beta) (éter etil - beta - naftílico: bromelia)
Fórmula empírica: $C_{12}H_{12}O$
Peso molecular: 172,0
Características: cristales incoloros de olor a azahares. P.F. 37-38° C y densidad (50/50° C) 1.0510.
Aromatizante.

101) Nonalactona (gamma)
Fórmula empírica: $C_9H_{16}O_2$
Peso molecular: 156,2
Características: líquido casi incoloro o amarillo con fuerte olor a coco. Densidad (25/25° C) 0,958 a 0,966; índice de refracción (20° C) 1,4400 a 1,4500 y número de ácido no más de 5 mg KOH/g.
(F.C.C.) – Aromatizante.

102) Orto-fenilfenol. (2-hidroxidifenilo)
Fórmula empírica: $C_{12}H_{10}O$
Peso molecular: 170,2
Características: polvo cristalino blanco, fluido con suave olor característico. Poco soluble en agua, soluble en alcohol, en grasas y aceites. P. F. 57° C; P. ebullición 286° C (760 mm) densidad 1,213 a 25/4° C
(FAO/OMS) – Agente desinfectante

103) Oxitetraciclina (clorhidrato; (clorhidrato de terramicina)
Fórmula empírica: $C_{22}H_{24}O_9N_2 \cdot CIH$
Peso molecular: 497,0
Características: polvo cristalino amarillo, inodoro, higroscópico y de sabor amargo. Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A. – Conservador

104) Palmitato de ascorbilo (palmitato de L-ascorbilo)
Fórmula empírica: $C_{22}H_{38}O_7$
Peso molecular: 414,5
Características: sólido blanco o blanco amarillento, con olor a frutos cítricos. Título 98 % de $C_{22}H_{38}O_7$ mín. P.F. 111-113° C. rotación específica $(\alpha)^{25}_{D}$ + 21 a + 24°. Cenizas sulfatadas no más de 0,2 % y pérdida por desecación no más del 1 % (24 horas sobre ácido sulfúrico)
(FAO/OMS) – Antioxidante.

105) Parafina – (de síntesis)
Descripción: mezclas de hidrocarburos parafínicos obtenidas por síntesis (proceso Fischer-Tropsch), libres de fracciones de bajo peso molecular, hidrogenadas y purificadas por percolación a través de carbón activado. Punto de congelación (método A.S.T.M. D-938-49) 93 a 99°C; contenido de aceite

(método A.S.T.M. D-721-56T) no más de 0,50 % y absorbancia no menor de 0,01 a 290 mU. en decahidronaftaleno a 88° C. (método A.S.T.M. 131)
Componente de gomas de mascar (chewing-gum).

106) **Pectina (en polvo)**
Descripción: Producto natural extraído de varias fuentes vegetales. Debe su acción gelificante principalmente a polímeros del ácido D-galacturónico, parcialmente esterificado con metanol, pudiendo estar en parte salificado y comprender pequeñas cantidades de galactosa y arabinosa combinadas. Se presenta como polvo fino o grueso de color blanco amarillento, casi inodoro y de gusto mucilaginoso. Casi totalmente soluble en 20 partes de agua dando soluciones viscosas y ácidas al tornasol. Título 85 % mín., expresado en ácido galacturónico y calculado sobre producto anhidro y libre de cenizas (también sobre producto libre de sacarosa si ésta hubiese sido añadida). Cenizas no más de 4 % (sobre producto anhidro y libre de sacarosa).
Gelificante, espesante y estabilizante.

107) **Pelargonato de etilo** (nonanoato de etilo)
Fórmula empírica: $C_{11}H_{22}O_2$
Peso molecular: 186,3
Características: líquido incoloro, claro, de olor a coñac. Título 98 % mín de $C_{11}H_{22}O_2$. Densidad (25/25° C) 0,863 a 0,867, índice de refracción (20° C) 1,4200 a 1,4240 y número de ácido no más de 3 mg KOH/g.
Fórmula empírica: $C_{11}H_{22}O_2$

108) **Piperonal** (aldehído piperonílico; heliotropina)
Fórmula empírica: $C_8H_6O_3$
Peso molecular: 150,1
Características: sustancia cristalina blanca de olor floral. Título 99 % mín. de $C_8H_6O_3$. Punto de solidificación no menos de 35°C.
(F.C.C.) - **Aromalizante.**

109) **Pirocarbonato de etilo** (pirocarbonato de dietilo)
Fórmula empírica: $C_6H_{10}O_5$
Peso molecular 162,1
Características: líquido incoloro, claro, de olor característico; miscible en etanol y metanol. Título 98 % de $C_6H_{10}O_5$ mín.; índice de refracción 1,395 a 1,398 a 25° C. y humedad no más de 0,05 % (Karl-Fischer).
Conservador.

110) **Potasio alginato** (polimanuronato de potasio)
Fórmula empírica: $(KC_6H_7O_6)$ n
Peso molecular: 32.000 a 250.000
Características: filamentos en grano fino o grueso y en polvo, incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característico. Título 98 por ciento de $(KC_6H_7O_6)$n mín. (sobre producto seco). Valor de pH de solución acuosa al 1 %: 6,0-8,0, pérdida por desecación no más de 20,0 % a 100° C.; sustancias insolubles en agua no más del 1,0 % sobre producto seco. Plomo no más de 15 mg/Kg (como Pb).
(FAO/OMS) - **Agente espesante y estabilizante**

111) **Potasio benzoato**
Fórmula empírica: $KC_7H_5O_2 . 3H_2O$
Peso molecular: 214,3
Características: polvo blanco cristalino; Título 74,0 % mín. en $C_7H_5O_2K$; cloro orgánico 0,07 % máx. y sustancias fácilmente oxidables (no más de 0,5 ml de $KMnO_4$ O.1N por gramo).
Conservador.

112) **Potasio bromato** (bromato de potasio)
Fórmula: $KBrO_3$
Peso molecular: 167,0
Características: polvo blanco cristalino. Título 99,0 % de $KBrO_3$ mín. (sobre producto seco). Pérdida por desecación no más de 0,5 % (sobre ácido sulfúrico, en desecador). Valor de pH de solución acuosa al 5 % entre 5,0 y 9,0.
(F.C.C.) - **Mejorador químico**

113) **Potasio carbonato**
Fórmula: K_2CO_3
Peso molecular: 138,2
Características: se presenta anhidro o con 1,5 moléculas de agua de cristalización. El anhidro es un polvo granular blanco y el hidrato, cristales blancos translúcidos: Título 99 % mín. de K_2CO_3 (sobre producto anhidro 4 horas a 180° C) y pérdida por secado en el producto anhidro no más de 1 % y en el hidrato entre 10 y 16,5 % (180°C. 4 horas).
(F.C.C.) - **Neutralizante.**

114) **Potasio citrato** (citrato tripotásico)
Fórmula empírica: $C_6H_5O_7K_3 . H_2O$
Peso molecular: 324,4
Características: polvo blanco granular o cristales transparentes, delicuescente, inodoro; y de sabor salino; título 99,0 % de $C_6H_5O_7K_3$ mín. (sobre producto seco por 4 horas a 180°C); pérdida de peso por desecación (180°C. 4 horas) no más de 6,0 %; valor de pH de solución acuosa al 10 % entre 7,0 y 8,0; plomo no más de 5 mg/kg (como Pb) y ausencia de oxalatos.
(FAO/OMS) - **Secuestrante, bufer y estabilizante.**

115) **Potasio hidróxido** (potasa cáustica)
Fórmula: KOH
Peso molecular: 56,1
Características: masa fundida blanca o casi blanca que se presenta en forma de barras, lentejas, etc. Delicuescente al aire, absorbiendo fácilmente anhídrido carbónico y agua. Título 85 % mín. de álcali total (calculado en KOH); carbonatos no más de 3,5 % (como carbonato de potasio) y ausencia de sustancias insolubles en agua.
(F.C.C.) - **Neutralizante**

116) **Potasio (mono)-monofosfato** (fosfato ácido de potasio, monofosfato-monopotásico, fosfato potásico monobásico)
Fórmula: KH_2PO_4
Peso molecular: 136,1
Características: polvo cristalino blanco, inodoro. Pérdida de peso (4 horas a 105°C) no más de 2 %. Título no menor de 98 % de KH_2PO_4 sobre producto seco a 105°C por 4 horas. Valor de pH de solución acuosa al 1 %; 4,2 a 4,6 - Fluor no más de 10 mg/Kg.
(FAO/OMS) - **Neutralizante, secuestrante.**

117) **Potasio nitrato**
Fórmula: KNO_3
Peso molecular: 101,1
Características: polvo blanco cristalino; título 99 % mín., sustancias volátiles a 105°C 1,0 % máx. y nitritos no más de 30 mg/Kg (en $NaNO_2$).
(F.C.C.) - **Mejorador de color (curado)**

118) **Potasio nitrito**
Fórmula: KNO_2
Peso molecular: 85,1
Características: gránulos o varillas delicuescentes, de color blanco o ligeramente amarillo. Título 90 % de KNO_2 mín. siendo el resto principalmente nitrato de potasio. P.F. 440°C.
(F.C.C.) - **Mejorador de color (curado)**

119) **Potasio sorbato** (sal de potasio del ácido sórbico)
Fórmula empírica: $KC_6H_7O_2$
Peso molecular: 150,2
Características: polvo blanco cristalino; P.F. (descomposición) 270°C; título 98,0 % mín. (sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico por 4 horas); pérdida por desecación 3,0 % máx. (24 horas en desecador sobre ácido sulfúrico); aldehídos 0,1 % máx. (en formaldehído)
Conservador F.C.C.

120) **Potasio tartrato ácido** (bitartrato de potasio, crémor tártaro)
Fórmula empírica: $KC_4O_6H_5$
Peso molecular: 188,1
Características: cristales incoloros, débilmente opacos o polvo cristalino blanco, granuloso, inodoro y de sabor ácido. Título 99,5 % de $KC_4O_6H_5$ (sobre producto seco a 100°C) mín. Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - **Acidulante; bufer**

121) **Potasio tartrato neutro:** (d-tartrato de potasio)
Fórmula empírica: $K_2C_4H_4O_6 . 1/2 H_2O$
Peso molecular: 235,3
Características: cristales blancos o polvo granulado, de sabor salino amargo. Título 99 % mín. de $K_2C_4H_4O_6$ (sobre producto anhidro, desecado a peso constante a 160°C) (pérdida por desecación (160° peso constante) no más de 1,0 % Metales pesados no más de 10 mg/Kg (como Pb) y arsénico no más de 1 mg/Kg (como As).
Neutralizante.

122) **Propenilguaetol:** (1 etoxi-2-hidroxi-4-propenil benceno)
Fórmula empírica: $C_{11}H_{14}O_2$
Peso molecular: 178,2
Características: polvo cristalino blanco con olor a vainilla. P.F. 86 a 88°C.
(F.C.C.) - **Aromatizante.**

123) **Propilenglicol:** (propanodiol-1,2; dihidroxi-1,2-propano)
Fórmula empírica: $C_3H_8O_2$
Peso molecular: 76,1
Características: líquido higroscópico, viscoso, inodoro, incoloro y transparente, con leve sabor característico. Título: 98,0 % de $C_3H_8O_2$ mín. humedad no más de 0,2 % (Karl-Fischer); peso específico 1,035 a 1,037 a 20°C. P. ebullición 185-189° C. Acidez no más de 11,0 mg KOH % ml cenizas sulfatadas (800°C) no más de 0,07 %.
(FAO/OMS) - **Vehículo.**

124) **1,2-Propilenglicol monoésteres**
Composición: productos formados por monoésteres del 1,2 propanodiol esencialmente con ácidos palmítico y/o esteárico.
Características: productos sólidos cristalinos o pastosos de color blanco o blanco amarillento. Título 90 % de monoésteres calculados en monoestearato (mín.). Indice de yodo (Wijs) no más de 50. Humedad no más de 2,0 % (Karl-Fischer), 1,2-propanodiol libre no más de 1,0 %; acidez no más de 3,0 mg KOH/g, debiendo estar libre de jabones y catalizador.
Emulsificantes, estabilizadores.

125) **1,2-Propilenglicol mono y diésteres**
Composición: mezcla de mono y diésteres del 1,2-propanodiol esencialmente por ácido palmítico y/o esteárico.
Características: producto sólido a pastoso de color blanco a blanco amarillento. Título: 45 % de monoésteres calculados en monoestearatos (mín.). Indice de yodo (Wijs) no más de 50. Humedad no más de 2,0 % (Karl-Fischer); 1,2-propanodiol libre no más de 3,0 %; jabones no más de 3,0 % (calculados en estearato de sodio), debiendo estar libre de catalizador.
Emulsificantes, estabilizadores.

126) **Quinina clorhidrato**
Fórmula empírica: $C_{20}H_{24}N_2O_2 . HCl, 2H_2O$
Peso molecular: 397,0
Características: cristales aciculares brillantes, incoloros; o polvo cristalino blanco, inodoro, con sabor muy amargo; eflorescente al aire. Título: 99,5 % de $C_{20}H_{24}N_2O_2 . HCl$ (sobre producto desecado a 100°C) mín. Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - **Agente saborizante.**

127) **Quinina sulfato**
Fórmula empírica: $(C_{20}H_{24}N_2O_2)_2 . H_2SO_4, 2H_2O$
Peso molecular: 783,0
Características: cristales en agujas flexibles, de color blanco, aspecto sedoso, de sabor muy amargo e inodoros. Título: 95 % de $(C_{20}H_{24}N_2O_2)_2 . H_2SO_4$ mín. (sobre producto seco a 100°C.) Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - **Agente saborizante.**

128) **Resinas cumarona-indeno**
Descripción: producto de polimerización de nafta de alquitrán de hulla; formada por mezcla de indeno, indano, (hidrindeno), derivados sustituidos del benceno y compuestos relacionados, que no contiene más de 0,25 % de base de alquitrán de hulla y que en un 95 % destila entre 167 y 184°C. La resina resultante deberá tener punto de ablandamiento mínimo de 126°C (ASTM, Method N° E-28-51T) e índice de refracción 1,63 a 1,64 a 25°C.
Protector en superficie.

129) **Sacarina:** (orto-benzosulfimida; sulfimida benzoica)
Fórmula empírica: $C_7H_5NO_3S$
Peso molecular: 183,2
Características: polvo blanco cristalino, inodoro o con leve olor aromático y muy dulce P.F. entre 226 y 230°C. Título 98 % mín. de $C_7H_5NO_3S$ (sobre producto seco a 105°C por 2 horas); pérdida por secado (2 horas a 105°C) no más de 1 %; cenizas sulfatadas no más de 0,2 %; metales pesados no más de 10 mg/Kg (como Pb) y selenio no más de 30 mg/Kg (como Se). Cumplirá ensayos para ácidos benzoico, salicílico y para sustancias fácilmente carbonizables.
(F.C.C.) **Edulcorante artificial.**

130) **Sílice:** (dióxido de silicio; sílica aerogel)
Características: producto en polvo blanco espumoso o granulado; insoluble en agua y en alcohol y en otros solventes orgánicos; soluble en solución de álcalis a 80-100°C, en ácido fosfórico caliente y en ácido fluorhídrico. Título 89 % de SiO_2 sobre producto seco. Humedad en (sílica hidratada) no más de 5 % (2 horas a 105°C); pérdida de ignición no más de 6 % (600°C) y sales solubles ionizables no más de 5 % (como Na_2SO_4).
(F.C.C.) - **Antiaglutinante.**

131) **Sodio alginato:** (polimanuronato de sodio)
Fórmula empírica: $(NaC_6H_7O_6)$n
Peso molecular: 32.000 a 250.000
Características: Filamentos, en granos fino o grueso; y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo; de sabor y olor característicos. Título 98 % de $(NaC_6H_7O_6)$n. mín. (sobre producto seco. Valor de pH de solución acuosa al 1 %: 6,0 - 8,0; pérdida por desecación no más de 20,0 % a 105° C; cenizas sulfatadas 30,0 a 35,9 % sobre producto seco; sustancias insolubles en agua no más de 1,0 % sobre producto seco. Plomo no más de 15 mg/Kg (como Pb)
(FAO/OMS) - **Agente espesante y estabilizador.**

132) **Sodio ascorbato:** (1-ascorbato sódico)
Fórmula empírica: $NaC_6H_7O_6$
Peso molecular: 198,1
Características: sólido blanco, cristalino, inodoro. Título 99 % de $NaC_6H_7O_6$ mín. (sobre muestra secada por 24 horas sobre ácido sulfúrico); rotación específica $(\alpha)_D^{25°C}$ + 103 a + 106°. Valor de pH de solución acuosa al 10 %: 6,0-7,5. Pérdida por desecación no más de 0,25 % (24 horas sobre ácido sulfúrico).
(FAO/OMS) - **Antioxidante.**

133) **Sodio benzoato**
Fórmula empírica: $NaC_7H_5O_2$
Peso molecular: 144,1
Características: polvo blanco cristalino; Título 99,0 % mín. (sobre producto seco por 4 horas a 105° C); pérdida por desecación 1,5 % máximo. (4 horas a 105° C); cloro orgánico 0,07 % máximo) y sustancias fácilmente oxidables (no más de 0,5 ml. de $KMnO_4$ O.1N por gramo).
(FAO/OMS) **Conservador**

134) **Sodio bicarbonato**
Fórmula: $NaHCO_3$
Peso molecular: 84,0
Características: polvo blanco cristalino, estable al aire seco, con sabor salino. Título 99 % de $NaHCO_3$ mín. (sobre producto seco, 4 horas sobre silicagel); valor de pH. de solución acuosa al 1 % no mayor de 8,6 (azul de timol) y pérdida por desecación no más de 0,25 % (4 horas sobre silicagel).
(F.C.C.) **Neutralizante**

135) **Sodio bisulfito:** (sulfito ácido de sodio)
Fórmula: $NaHSO_3$
Peso molecular: 104,1
Características: sólido cristalino o granular blanco con olor a anhídrido

sulfuroso; Título 95 % mín. (equivalente a 60 % de SO_2); selenio (como Se) no más de 30 mg/Kg y hierro (como Fe) no más de 50 mg/Kg. ambos calculados respecto de anhídrido sulfuroso.
(FAO/OMS) Conservador

136) **Sodio ciclamato:** (ciclohexanosulfamato de sodio)
Fórmula empírica: $C_6H_{12}NNaO_3S$
Peso molecular: 201,2
Características: polvo cristalino blanco inodoro de sabor muy dulce en solución acuosa diluida. Título 98 % de $C_6H_{12}NNaO_3S$ mín; pérdida por secado no más de 1 % (1 hora a 105° C); metales pesados no más de 10 mg/Kg. (como Pb) y Selenio no más de 30 mg/Kg (como Se).
(F.C.C.) Edulcorante artificial

137) **Sodio citrato ;** (citrato trisódico)
Fórmula empírica: Anhidro $C_6H_5O_7Na_3$
Dihidrato: $C_6H_5O_7Na_3.2\ H_2O$
Pentahemihidrato: $C_6H_5O_7Na_3.\ 5\frac{1}{2}\ H_2O$
Peso molecular: anhidro : 258,1; dihidrato 294,1, pentahemihidrato 357,2
Características: cristales incoloros o polvo cristalino blanco, inodoro y de sabor salino. Título 99,0 % de $C_6H_5O_7Na_3$ mín. (sobre producto desecado a 180° C a peso constante); pérdida de peso por desecación (180° C) : anhidro no más de 1 %, dihidrato entre 10 y 13 % y pentahemihidrato entre 25 y 30 %; valor de pH de solución acuosa al 10% entre 7,0 y 8,5; plomo no más de 5 mg/Kg (como Pb) y ausencias de oxalatos.
(FAO/OMS) - Secuestrador, Estabilizador

138) **Sodio (di) - difosfato** (difosfato disódico, pirofosfato ácido de sodio)
Fórmula: $Na_2H_2P_2O_7$
Peso molecular: 221,9
Características: masa fundida blanca o polvo blanco. Pérdida de peso a 105° C durante 4 horas 0,5 % máximo. Título no menos de 95 % de $Na_2H_2P_2O_7$ sobre producto seco a 105° C.
Valor de pH de solución acuosa al 1 % : 3,8 a 4,2. Flúor no más de 10 mg/Kg.
(FAO/OMS) Estabilizador, Secuestrador

139) **Sodio di guanilato** (guanilato disódico; 5' guanilato disódico; monofosfato de 5' guanosina disódica)
Fórmula empírica: $C_{10}H_{12}O_8N_5PNa_2.\ 7H_2O$
Peso molecular: 533,3
Características: polvo incoloro o cristales blancos, solubilidad en agua a 20° C. 20,5 g. en 100 ml.: Título 97,0 % de $C_{10}H_{12}O_8N_5PNa_2$ mín. (sobre producto anhidro); valor de pH de solución acuosa al 5 % 7,0 a 8,5; $E^{1\%}_{1\,cm}$ (H_2O) 256 mU 302 - 314 (sobre producto anhidro) y bario no más de 20 mg/Kg (como Ba)
Exaltador de aromas

140 **Sodio (di) inosinato** (inosinato disódico; 5' inosinato disódico)
Fórmula empírica: $C_{10}H_{11}O_8N_4PNa_2$
Peso molecular: 392,2
Características: polvo cristalino incoloro o cristales blancos; solubilidad en en agua a 20° C. 24 gramos en 100 ml; Título 97,0 % de $C_{10}H_{11}O_8N_4PNa_2$ mín. (sobre producto anhidro). Valor de pH. de solución acuosa al 5 % 7,0 a 8,5; $E^{1\%}_{1\,cm}$ (H_2O) 250 mu 289 - 301 (sobre producto anhidro) y bario no más de 20 mg/Kg (como Ba)
Exaltador de aroma

141) **Sodio (di) - monofosfato** : (monofosfato disódico)
Fórmula: anhidro : Na_2HPO_4
hidratos : Di, hepta y dodeca - hidrato
Peso molecular: anhidro: 142,0
hidratos : (di) 178,0; (hepta) 268,1 y (dodeca) 358,1
Características: polvos blancos cristalinos (el anhidro higroscópico y el hepta y dodeca hidratos eflorescentes); pérdida por desecación (1 hora a 60° C y 4 horas a 105° C) anhidro no más de 5,0 %; dihidrato no más de 21,0 %, heptahidrato no más de 50,0 % y dodecahidrato no más de 61,0 %. Valor de pH en solución acuosa al 1 %: 8,7 a 9,2. Flúor no más de 10 mg/Kg.
(FAO/OMS) - Neutralizante, secuestrador

142) **Sodio isoascorbato** : (d - isoascorbato sódico, eritorbato sódico)
Fórmula empírica: $NaC_6H_7O_6.\ H_2O$
Peso molecular: 216,1
Características: sólido cristalino blanco. casi inodoro. título 96 % de $NaC_6H_7O_6.\ H_2O$ mín.; rotación específica $(\alpha)^{25°\,C}_{D}$ no menor de + 95. Valor de pH de solución acuosa al 10 %: 6,0 - 8,0. Pérdida por desecación no más de 0,25 % (24 horas sobre ácido sulfúrico)
(FAO/OMS) Antioxidante

143) **Sodio metabisulfito:** (pirosulfito de sodio)
Fórmula: $Na_2S_2O_5$
Peso molecular: 190,1
Características: sólido cristalino blanco con olor a anhídrido sulfuroso; Título 95 % mín., (equivalente a 64 % de SO_2); no contendrá más de 0,1 % de tiosulfatos (en tiosulfato sódico), de 30 mg/Kg. de selenio (como Se) y de 50 mg/Kg de hierro (como Fe), calculados respecto de anhídrido sulfuroso.
(FAO/OMS) - Conservador

144) **Sodio (mono-glutamato):** (l - glutamato monosódico)
Fórmula empírica: $C_5H_8NNaO_4.\ H_2O$
Peso molecular: 187,1
Características: polvo cristalino blanco, casi inodoro con ligero sabor dulce o salino. Título 99 % de $C_5H_8NNaO_4.\ H_2O$ mín. Poder rotatorio (alfa) $^{25°\,C}_{D}$ entre + 24,2 y + 25,5°; valor de pH de solución acuosa al 5 % entre 6,7 y 7,2; pérdida por secado (2 h. a 60° C en vacío) no más de 0,1 % y cloruros no más de 0,2 % (como Cl).
(F.C.C.) - Exaltador de aromas

145) **Sodio (mono) - monofosfato:** (monofosfato monosódico, fosfato ácido de sodio, fosfato sódico monobásico)
Fórmula: =Anhidro: NaH_2PO_4
Hidratos: (mono y dihidrato)
Peso molecular: Anhidro: 120,0
Hidratos: (mono) 138,0; (di) 156,0
Características: polvos cristalinos o gránulos blancos inodoros, ligeramente delicuescentes. Pérdida de peso (1 hora a 60° C. y 4 horas a 105° C.): anhidro no más de 2 %, monohidrato no más de 15 % y dihidrato no más de 25 %. Título no menos de 97 % de NaH_2PO_4 sobre producto seco a 1 hora a 60° C y 4 horas a 105° C. Valor de pH de solución acuosa al 1 %: 4,2 a 4,6. Flúor no más de 10 mg/Kg.
(FAO/OMS) - Neutralizante, secuestrante

146) **Sodio nitrato:**
Fórmula: $NaNO_3$
Peso molecular: 85,0
Características: polvo blanco cristalino ligeramente higroscópico; Título 99 % mín., sustancias volátiles a 105° C. 1,0 % máximo y nitritos no más de 30 mg/Kg (en $NaNO_2$)
Fijador de color (curado) (F.C.C.)

147) **Sodio nitrito**
Fórmula: $NaNO_2$
Peso molecular: 69,0..
Características: polvo granulado blanco o ligeramente amarillento, delicuescente; Título 97 % mín. (sobre producto desecado, 4 horas sobre silica gel); P.F. superior a 275° C. pérdida por desecación (silica gel) 1,0 % máximo y nitratos 2,0 % máximo (en $NaNO_3$)
Fijador de color (curado) (F.C.C.)

148) **Sodio-ortofenilfenato:** (o-fenil fenol sódico
Fórmula empírica: $C_{12}H_9ONa.\ 4H_2O$
Peso molecular: 264,3
Características: sólido de color pardo claro, muy soluble en agua y en etanol, insoluble en grasas y aceites. El ortofenilfenol recuperado de su sal responderá a las exigencias que figuran para orto-fenil fenol.
Agente desinfectante.

149) **Sodio polifosfato:** (polifosfato sódico de Graham)
Fórmula: $(NaPO_3)\ n$ (donde n = 6-300)
Características: polvo, laminillas o gránulos higroscópicos transparentes, vítreos e incoloros. Pérdida de peso al rojo sombra, 0,5 % máximo. Título: debe contener no menos de 65,5 % de P_2O_5 sobre producto seco al rojo sombra. Valor de pH de solución acuosa al 1 %: aproximadamente 6,6. Flúor no más de 10 mg/Kg.
(FAO/OMS) - Secuestrante, estabilizador)

150) **Sodio propionato**
Fórmula empírica: $NaC_3H_5O_2$
Peso molecular: 96,1
Características: cristales blancos o incoloros, hidroscópicos; con leve olor característico. Título 99,0 % mín. (sobre muestra desecada a 110° C.); humedad (Karl-Fischer) 4,0 % máxima; insoluble en agua 0,1 máxima y hierro (como Fe) no más de 50 mg/Kg.
(FAO/OMS) - Conservador

151) **Sodio sacarina:** (sacarina sódica; sacarina soluble)
Fórmula empírica: $C_7H_4NNaO_3S,\ 2\ H_2O$
Peso molecular: 241,2
Características: cristales blancos, inodoros o con débil olor aromático y muy dulce. Título 98 % mín. de $C_7H_4NNaO_3S$, (sobre producto anhidro); agua total no más de 15 % (Karl. Fischer); metales pesados no más de 10 mg/Kg (como Pb) y selenio no más de 30 mg/Kg. (como Se). cumplirá ensayos para ácidos benzoico, salicílico y para alcalinidad y sustancias fácilmente carbonizables.
(F.C.C.) - Edulcorante artificial

152) **Sodio silicoaluminato:** (aluminio -silicato de sodio)
Características: polvo fino, blanco y amorfo o en forma de pequeñas esferas, inodoro e insípido. Título: dióxido de silicio 66 a 71 %, óxido de aluminio 9 a 13 % y óxido de sodio 5 a 6 %, sobre producto seco a 105° C. por 2 horas); humedad no más de 8 % (2 horas a 105° C.) y pérdida por ignición 8 a 11 % (a 900° C. y sobre producto previamente secado por 2 horas a 105° C.).
(F.C.C.) - Antiaglutinante.

153) **Sodio sorbato:** (sal de sodio del ácido sórbico)
Fórmula empírica: $NaC_6H_7O_2$
Peso molecular: 134,1
Características: polvo blanco cristalino; Título 98,0 % mín. (sobre muestra desecada en desecador de vacío sobre ácido sulfúrico por 4 horas); Pérdida por desecación 3,0 % máxima (24 horas en desecador sobre ácido sulfúrico); aldehídos 0,1 % máximo (en formaldehido).
Conservador.

154) **Sodio sulfito:**
Fórmula: (anhidro) Na_2SO_3
(heptahidrato) $Na_2SO_3.\ 7H_2O$
Peso molecular: (anhidro) 126,0; (heptahidrato) 252,2
Características: (anhidro): polvo blanco cristalino con ligero olor a anhídrido sulfuroso; Título 95 % mín. (equivalente a 48 % de SO_2) Heptahidrato: cristales blancos o incoloros con ligero olor a anhídrido sulfuroso; Título 48 % mín. de Na_2SO_3 (equivalente a 24 % de SO_2). Producto anhidro y el heptahidrato no contendrán más de 0,1 % de tiosulfatos (en tiosulfato sódico), de 30 mg/Kg. de selenio (como Se) y de 50 mg/Kg de hierro (como Fe), calculados respecto de anhídrido sulfuroso.
(FAO/OMS) - Conservador.

155) **Sodio (tetra) difosfato:** (difosfato tetrasódico, pirofosfato de sodio)
Fórmula: Anhidro: $Na_4P_2O_7$; decahidrato $Na_4\ P_2O_7.10H_2O$
Peso molecular: Anhidro 265,9; decahidrato 446,0
Características: polvo blanco cristalino; pérdida de peso a 800° C. por 30 minutos: anhidro 0,5 % máxima; decahidrato 42 % máxima. Título no menos de 98 % de $Na_4P_2O_7$ sobre producto tratado 800° C. por 30 minutos. Valor de pH de solución acuosa al 1 %: 9,9 a 10,3. Flúor no más de 10 mg/Kg.
(FAO/OMS) - Secuestrador, Estabilizador

156) **Sodio-tripolifosfato:** (tripolifosfato de sodio)
Fórmula: $Na_5P_3O_{10}$
Peso molecular: 367,8
Características: polvo o gránulos blancos, algo higroscópico. Pérdida de peso a 550° C. por 30 minutos 0,5 % máxima. Título no menos de 85 % de $Na_5P_3O_{10}$, con resto de otros fosfatos. Valor de pH de solución acuosa al 1 %: 9,5 a 9,9. Flúor no más de 10 mg/kg.
(FAO/OMS) - Secuestrador, estabilizador

157) **Sorbita** (D - sorbitol)
Fórmula empírica: $C_6H_{14}O_6$
Peso molecular: 182,2
Características: polvo blanco cristalino, higroscópico, de sabor dulce o solución acuosa siruposa incolora y transparente de sabor dulce. P.F. (forma metaestable) 93° C.; (forma estable) 97,5° C. Título 91 % de D-sorbita para el producto cristalino (mín.) y 64 % para la solución acuosa (mín.). Pérdida de peso por desecación del producto cristalino (80° C., 5 mm., 6 horas) no más de 1 %. Contenido de agua de la solución (Karl-Fischer) 29 a 31 %. Azúcares reductores (como dextrosa) en producto cristalino no más de 0,30 % y no más de 0,21 % en la solución acuosa. Azúcares totales (como dextrosa) en producto cristalino no más de 1,0 % y no más de 0,7 % en la solución acuosa. Cenizas sulfatadas no más de 0,1 %. Plomo no más de 5 mg/Kg (como Pb). Metales pesados no más de 20 mg/Kg (como Pb).
(FAO/OMS) - Edulcorante.

158) **Sorbitan monoestearato** (esencialmente mezcla de monoestearatos de sorbita y de sus mono - y di - anhídridos)
Características: sólido céreo duro de color crema claro a canela, de olor característico o insípido. Intervalo de congelación 50 a 52° C.; humedad no más de 1,5 % (Karl-Fischer); acidez 5,0 a-10,0 mg KOH/g; índice de saponificación 147 a 157 e índice de hidroxilo 235 a 260. Título: aprox. 95 % de ésteres.
(FAO/OMS) - Emulsificante

159) **Sorbitan monopalmitato** (esencialmente mezcla de monopalmitatos de sorbita y de sus mono - y di - anhídridos)
Características: sólido céreo duro de color crema claro a canela, de olor característico e insípido. Intervalo de congelación 45 a 47° C.; humedad no más de 1,5 % (Karl-Fischer); acidez 4,0 a 7,5 mg KOH/g; índice de saponificación 140 a 150 e índice de hidróxilo 270 a 305. Título: aprox. 95 por ciento de ésteres.
(FAO/OMS) - Emulsionante.

160) **Sorbitan triestearato** (esencialmente mezcla de triésteres de sorbita y de sus mono - y di — anhídridos)
Características: sólido céreo duro de color crema claro a canela, de olor característico o insípido. Intervalo de congelación 47 a 50° C.; humedad no más de 1,5 % (Karl-Fischer); acidez 12 a 15 mg KOH/g; índice de saponificación 176 a 188 e índice de hidroxilo 60 a 80. Título: aprox. 95 % de ésteres.
(FAO/OMS) - Emulsificante.

161) **Talco**
Descripción: silicato de magnesio hidratado natural, con trazas de silicato de aluminio, pulverizado y purificado.
Características: cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.)

162) **Tanino** (ácido tánico)
Descripción: es el tanino obtenido de las agallas de varias especies del género Quercus (Fagacea). Polvo amorfo o escamas brillantes, liviano, blanco amarillento, de olor débil característico y sabor fuertemente astringente. Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.
(F.N.A.) - Clarificante

163) **Tocoferoles mixtos (concentrado)**
Características: aceite viscoso claro, de color rojo parduzco a rojo, casi inodoro. **Título:** 34 % de tocoferoles totales mín.; d-alfa-tocoferol no menos del 50 % de los tocoferoles totales. Acidez libre no más de 5,6 mg KOH/g.
(FAO/OMS) - **Antioxidante.**

164) **Undecalactona (gamma)** (aldehido C - 14)
Fórmula empírica: $C_{11}H_{20}O_2$
Peso molecular: 184,3
Características: líquido incoloro o amarillo con olor a durazno. Densidad (25/25° C.) 0,942 a 0,945; Indice de refracción (20° C.) 1,4500 a 1,4540 y número de ácido no más de 5 mg KOH/g.
(F.C.C.) - **Aromatizante.**

165) **Vainillina** (4-hidroxi -3- metoxibenzaldehido)
Fórmula empírica: $C_8H_8O_3$
Peso molecular: 152,1
Características: finos cristales blancos o amarillentos (agujas) de olor y sabor a vainilla. Título 97 % m/m. de $C_8H_8O_3$ (sobre producto seco, silica gel, 4 horas) pérdida por secado (4 horas sobre silica gel) no más de 0,5 %. cenizas sulfatadas no más de 0,05 %; P.F. 81 83° C. y metales pesados no más de 10 mg/Kg. (como Pb).
(F.C.C.) - **Aromatizante**

166) **Vaselina líquida** (parafina líquida; petrolato líquido; aceite mineral blanco)
Descripción: mezcla de hidrocarburos líquidos (esencialmente parafínicos) refinados, obtenidos del petróleo. Se presenta como líquido oleoso, incoloro transparente, libre o prácticamente libre de fluorescencia. Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina y además, las especificaciones de absorbancia en el ultravioleta (hidrocarburos polinucleares) según el método publicado en Journal of the Association of Official Agricultural Chemists, vol. 45, pág. 66 (1962).
(F.N.A.) - **Vehículo, protector en superficie.**

167) **Xilitol** (xilita)
Fórmula empírica: $C_5H_{12}O_5$
Peso molecular: 152,1
Características: el producto puro y anhidro está constituido por cristales blancos que funden a 93-94,5° C; ópticamente inactivo. Se presenta bajo forma de jarabe viscoso. Plomo no más de 5 mg/Kg (como Pb); metales pesados no más de 20 mg/Kg. (como Pb) y cenizas sulfatadas no más de 0,1 %.
Edulcorante

168) **Calcio disódico etilenodiaminotetracetato** (EDTA disódico cálcico, edetatodisódico cálcico).
Fórmula empírica: $C_{10}H_{12}CaN_2Na_2O_8 \cdot 2H_2O$
Peso molecular: 410,31
Características: gránulos o polvo blanco, inodoros, con sabor salino, ligeramente higroscópico. Contendrá no menos de 97 % ni más de 102 % de $C_{10}H_{12}CaN_2Na_2O_8 \cdot 2H_2O$, (calculado sobre producto anhidro. El pH de la solución al 1 % estará comprendido entre 6.5 y 7.5.
Arsénico (como As) Máx. 3 p.p.m.
Plomo (como Pb) máx. 10 p.p.m
Metales pesados (como Pb) Máx. 20 p.p.m
(F.C.C.) - **Preservante - Secuestrante.**

Artículo 1.399. — Las fuentes de información para la verificación analítica de las mismas se identifican como sigue:

F.C.C. - (Food Chemicals Codex, Publication 1406, Nat. Acad. Sci., Nat. Res. Council, Washington, 1966 y suplementos).

FAO/OMS - (Normas de Identidad y de Pureza para los Aditivos Alimentarios, Vol. I y II (1963); Informes Técnicos Nº 228 (1962) y Nº 281 (1964).

F.N.A. - (Farmacopea Nacional Argentina, 1966)

Artículo 1.400. — La autoridad Sanitaria Nacional podrá modificar o ampliar la presente lista positiva de aditivos alimentarios.

Desinfestación de productos alimenticios: Plaguicidas

Artículo 1.401. — Se permite la desinfestación de los cereales, hortalizas, frutas frescas y desecadas, preventiva o activa siempre que se cumplan las siguientes exigencias:

1) Que los productos se encuentren en buen estado de conservación, salvo la presencia de insectos o ácaros en cantidad reducida.
2) Que la desinfestación se realice en instalaciones adecuadas y por procedimientos admitidos por la autoridad sanitaria.
3) Que pueda someterse el producto, luego de la desinfestación a procedimientos físicos o mecánicos que aseguren la eliminación de las impurezas de origen parasitario y del agente desinfestante.
4) Que las sustancias o procedimientos físicos empleados en la desinfestación no modifiquen la composición y la naturaleza físico-química de los principios nutritivos de los alimentos tratados.

Artículo 1.402. — Además de las sustancias mencionadas en casos particulares en el presente Código, se permite el uso de los siguientes: sulfuro de carbono, anhídrido sulfuroso, tetracloruro de carbono, óxido de etileno, formiato de metilo, bromuro de metilo, técnicamente puros y los que en adelante se autoricen por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1.403. — La cianhidrización será permitida a los usuarios que cuenten con instalaciones y personal especializado y en determinados casos únicamente.

Artículo 1.404. — Queda prohibida la desinfestación de harinas con paradiclorobenceno (paclozol) y con sulfuro de carbono; de las frutas frescas con ácido cianhídrico y óxido de etileno; la de productos ricos en grasas (carnes, pescado desecado, quesos, etc., con sulfuro de carbono y la de los granos con gamaexano.

Artículo 1.405. — Se autoriza el empleo de sustancias deletéreas para desinfectar alimentos, siempre que tales sustancias sean de fácil y total eliminación por simple aireación (tolerancia residual cero).

Artículo 1.406. — Son de aplicación para todos los productos y subproductos del agro, las disposiciones sobre plaguicidas en la Ley Nº 18.073 y del Decreto número 2.678/69.

Los organismos de aplicación de la Ley Nº 18.073 mantendrán actualizadas en forma permanente las permisiones para el uso de nuevos plaguicidas, así como también la fijación y revisión de los niveles residuales de plaguicidas en materias primas del agro y en alimentos elaborados. A tales fines, deberán considerar las informaciones y recomendaciones que sobre la materia provengan de los organismos internacionales especializados.

XIX — TECNICAS ANALITICAS

(Disposiciones transitorias)

Artículo 1.407. — A los efectos establecidos en el artículo 6º de la Ley 18.284, la observancia de las normas del Código Alimentario Argentino será verificada de acuerdo a los métodos y técnicas analíticas que dicho Código determine en cada caso y supletoriamente por las establecidas en los siguientes documentos:

A.O.A.C. - Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists (última edición).

A.O.C.S. - Official and Tentative Methods of the American Oil Chemists Society (última edición).

F.N.A. - Farmacopea Nacional Argentina.

I.R.A.M. - Instituto Argentino de Racionalización de Materiales - Normas para aceites vegetales y aceites esenciales.

O.S.N. - Obras Sanitarias de la Nación - Métodos para el examen de las aguas y de los líquidos cloacales.

D.N.Q. - Dirección Nacional de Química - Leyes, Decretos y Resoluciones (vinos, vinagres, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas).

F.A.O./O.M.S. - "Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación" y "Organización Mundial de la Salud" - Normas de Identidad y de pureza para los Aditivos Alimentarios.

J. A. Gautier y P. Malangeau - "Mises au Point de Chimie Analytique". Ed. Masson y Cie., Paris, 1964.

U. Bordi - "Las Materias Colorantes en los Productos Alimenticios", Ed. El Ateneo, Buenos Aires, 1941.

American Public Health Association - "Recommended Methods for the Microbiological Examination of Foods", N.Y., 1958.

American Public Health Association - "Standard Methods for the examination of Dairy Products - Microbiological and Chemical", Washington 1960.

K. H. Lewis y R. Angelotti - Examination of Foods for Enteropathogenic and Indicator Bacteria" - U.S. Department of Health, Education and Welfare, Washington, 1964.

National Academy of Sciences National Research Council - Food Chemicals Codex y Suplementos, Washington, 1966.

The Association of Vitamin Chemists, Inc. - Methods of Vitamin Assay.

Interscience Publishers - N. York, 1966.

Artículo 1.408. — Los análisis que se practiquen sobre los productos incluidos en el Código Alimentario Argentino deberán indicar el método y técnica aplicados a cada determinación.

DISPOSICIONES ESPECIALES

Artículo 1.409. — Los vinos y demás productos contemplados en el artículo 17 de la Ley Nº 14.878 seguirán, como hasta el presente sujetos al régimen establecido en dicha ley y sus disposiciones reglamentarias continuando su aplicación a cargo de los organismos actualmente encargados de velar por su observancia. En defecto de la Ley Nº 14.878, dichos organismos aplicarán supletoriamente las normas pertinentes de este ordenamiento.

Artículo 1.410. — Las especificaciones de este ordenamiento serán de aplicación supletoria para los productos, subproductos y derivados de origen animal previstos en la Ley Nº 3.959, sus modificatorias y su reglamentación, cuya aplicación continuará a cargo de los organismos actualmente encargados de velar por su observancia, con los cuales coordinará su acción la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1.411. — Las normas relativas a las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos, actualmente incluidas en las leyes Nº 3.959 y Nº 14.878, sus modificatorias y su reglamentación, serán oportunamente revisadas a efectos de su incorporación definitiva al Código Alimentario Argentino mediante consulta y participación de los organismos competentes.

Artículo 1.412. — Las disposiciones contenidas en el Título V del presente ordenamiento, sobre Identificación Comercial-Rotulación-Publicidad, no excluyen la observancia de las normas pertinentes contenidas en la Ley Nº 11.275, sus complementarias y su reglamentación y de las que en el futuro se dictaren sobre identificación de mercaderías.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 1.413. — Los productos autorizados con anterioridad a las disposiciones del presente Código, existentes en establecimientos productores, elaboradores, fraccionadores o mayoristas, podrán comercializarse hasta los trescientos sesenta y cinco (365) días posteriores desde la fecha de la reglamentación de la Ley Nº 18.284.

Anexo II

REGLAMENTACION DE LA LEY Nº 18.284

Artículo 1º — Sin reglamentación.

Artículo 2º — Las funciones que la Ley Nº 18.284 atribuye a la autoridad sanitaria nacional serán ejercidas por la Secretaría de Estado de Salud Pública.

El Poder Ejecutivo de cada provincia y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires determinarán el organismo que haya de ejercer la autoridad sanitaria en su respectiva jurisdicción.

La autoridad sanitaria de cada provincia deberá ratificar expresamente cualquier medida que se resuelva a nivel municipal por aplicación del Código Alimentario Argentino en cuanto dichas medidas puedan tener efecto interjurisdiccional.

Atento lo dispuesto en el artículo Nº 1.409 del Código Alimentario Argentino, las disposiciones de esta reglamentación no son aplicables para los productos contemplados en el artículo 17 de la Ley Nº 14.878.

Para los productos, subproductos y derivados de origen animal a que se refiere la Ley Nº 3959, sus modificatorias y su reglamentación, las disposiciones de esta reglamentación serán aplicables por la Secretaría de Estado de Salud Pública en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de acuerdo a lo previsto en el artículo Nº 1410 del Código Alimentario Argentino.

Artículo 3º — A los efectos de la autorización a que se refiere el artículo 3º de la Ley Nº 18.284, deberá presentarse ante la autoridad sanitaria competente la correspondiente solicitud, en la que se consignarán las siguientes referencias:

a) Datos de identificación, y domicilio del solicitante, titular del producto;
b) datos de identificación, domicilio y título habilitante del director técnico, cuando el proceso de elaboración estuviera a cargo de personal especializado;
c) marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponda de acuerdo al Código Alimentario Argentino.
Se acompañará modelo de rótulos o etiquetas por triplicado;
d) resultado de las gestiones de autorización para el mismo producto que se hubieran realizado en otro lugar del país o del extranjero. Gestiones en trámite;
e) composición del producto de acuerdo a las disposiciones del Código Alimentario Argentino así como el volumen o peso neto de la unidad de venta;
f) condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado; período durante el cual se mantiene inalterable y alteraciones que puede determinar el simple transcurso del tiempo;
g) técnica de elaboración del producto y ensayos efectuados para establecer su estabilidad;
h) copia autenticada del protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por establecimiento, instituto o servicio oficial;
i) especificación detallada de las características del material de envase;
j) indicación del establecimiento, propio o de terceros, donde se haya de elaborar o fraccionar el producto. Copia autenticada del certificado de su habilitación que acredite el cumplimiento de las disposiciones pertinentes;
k) Indicación de cualquier otro establecimiento propio o de terceros donde el solicitante elabore o fraccione el producto.

La solicitud de autorización a que se refiere este artículo deberá ser presentada en formulario uniforme para todo el país de acuerdo al modelo que establezca la Secretaría de Estado de Salud Pública, ante la autoridad sanitaria provincial o de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires según corresponda de acuerdo al lugar en que se encuentre la planta de elaboración o fraccionamiento. En caso de varias plantas de elaboración o fraccionamiento ubicadas en diferentes jurisdicciones, obtenida la autorización para la elaboración o fraccionamiento de un producto en una jurisdicción, ella se considerará válida para todas las demás; pero cada autoridad sanitaria deberá establecer si el producto autorizado es susceptible de ser elaborado o fraccionado de acuerdo a las exigencias del Código Alimentario Argentino en el establecimiento o planta instalada en su jurisdicción. Cualquier modificación en las condiciones que determinen la autorización que se conceda en virtud de este artículo deberá ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria que haya concedido la autorización anterior.

Artículo 4º — A los efectos de ejercicio de la facultad que el último párrafo del artículo 4º de la Ley Nº 18.284 atribuye a la autoridad sanitaria nacional, los importadores y exportadores deberán proporcionar a la Secretaría de Estado de Salud Pública, en el tiempo y forma que ésta determine, la información relativa a cada partida que haya de entrar o salir del país.

Además, se observarán las siguientes disposiciones:

a) Operaciones de importación: Si se tratase de productos elaborados, la Secretaría de Estado de Salud Pública tomará intervención en el diligenciamiento de los permisos de importación, debiendo los interesados proporcionar información análoga a la que se establece en el artículo 3º de esta reglamentación, según determine dicha Secretaría de Estado.
Cuando a juicio de la Secretaría de Estado de Salud Pública fuera necesaria la verificación analítica de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas, de determinado producto llegado al país, su circulación, comercialización y expendio no será autorizado hasta tanto pueda disponerse del resultado de dicha verificación.
b) Operaciones de exportación: La autoridad que deba entender en el trámite de los permisos de exportación, exigirá de los interesados la presentación de la documentación extendida por autoridad sanitaria que acredite las condiciones del producto según el Código Alimentario Argentino o de acuerdo a los incisos a), b) y e) del artículo 4º de la Ley Nº 18.284

La Secretaría de Estado de Salud Pública podrá verificar hasta el momento del embarque las condiciones de la mercadería a exportar. Cuando para ello fuera necesaria la comprobación analítica y no pudiere disponerse de sus resultados antes del embarque, la salida del país se autorizará en forma condicional. Si del resultado de los análisis practicados resultara luego que la mercadería estaba en infracción, la Secretaría de Estado de Salud Pública comunicará de inmediato esa circunstancia al Ministerio de Industria, Comercio y Minería, a la autoridad sanitaria del país de destino, al destinatario y aplicará las penalidades correspondientes.

Artículo 5º — La autoridad sanitaria que detecte cualquier situación de grave peligro para la salud de la población, según lo previsto en el artículo 5º de la Ley Nº 18.284, deberá dar inmediato aviso por la vía más rápida a la Secretaría de Estado de Salud Pública a los fines pertinentes y sin perjuicio de las medidas precautorias de orden local que corresponda adoptar en la emergencia.

Artículo 6º — La Secretaría de Estado de Salud Pública autorizará el funcionamiento y supervisará la organización y funcionamiento de los establecimientos, institutos o servicios oficiales que, en jurisdicción provincial y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires hayan de tener a su cargo la verificación de las normas del Código Alimentario Argentino; a tales fines prestará asistencia técnica y colaboración económica de acuerdo a los convenios que corresponda concertar en cada caso.

Artículo 7º — Los registros que determina el artículo 7º de la Ley Nº 18.284 deberán ser organizados y puestos en funcionamiento, dentro de los ciento ochenta (180) días de dictada la presente reglamentación mediante la aplicación del sistema y de formularios uniformes en todo el país que establezca la Secretaría de Estado de Salud Pública, a que a tal efecto podrá colaborar con las provincias según los acuerdos que suscriban al respecto. Las anotaciones del Registro Nacional a cargo de la Secretaría de Estado de Salud Pública consignarán las referencias de las disposiciones de las autoridades sanitarias de cada provincia y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, las que deberán serle comunicadas dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de su adopción, disponiendo de igual plazo dicha Secretaría de Estado para comunicar sus propias resoluciones y retransmitir las que reciba, a fin de dar cumplimiento a lo que al efecto prevé el artículo 7º de la Ley Nº 18.284.

A los fines del cumplimiento de este artículo se tendrá en cuenta lo establecido en el segundo párrafo del artículo 2º de la presente reglamentación.

Las autoridades que adopten cualquiera de las disposiciones previstas en el artículo 7º de la Ley Nº 18.284 deberá entregar copia de las mismas a los respectivos interesados, quienes —sin perjuicio del sistema oficial de intercomunicación— podrán presentarse, en base a dicho documento, en jurisdicción de cualquier otra autoridad sanitaria a los efectos previstos en el artículo 7º de dicha Ley.

Artículo 8º — La solicitud de reinscripción de productos autorizados, de acuerdo a lo previsto por el artículo 8º de la Ley Nº 18.284 deberá ser presentada dentro de los sesenta (60) días de la fecha del presente decreto mediante el formulario único para todo el país que establecerá la Secretaría de Estado de Salud Pública.

La reinscripción de productos, que dispusieran de autorización otorgada por la autoridad sanitaria nacional deberá gestionarse ante la Secretaría de Estado de Salud Pública, por donde se comunicará de inmediato a la autoridad sanitaria que corresponda de acuerdo al lugar en que esté instalada la planta de elaboración o fraccionamiento; en caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferentes provincias, la comunicación se cursará a cada una de ellas.

La reinscripción de productos que sólo dispusieran de autorización otorgada por autoridad de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires o de cualquiera de las provincias que hubieran formalmente adherido a las disposiciones del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto Nº 141/1953 deberá gestionarse ante la autoridad sanitaria que corresponda, de acuerdo al lugar de ubicación de la planta de elaboración o fraccionamiento. En caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferentes provincias, la reinscripción se gestionará ante cada una de ellas.

La reinscripción de productos que únicamente dispusieran de autorización otorgada por autoridad municipal de jurisdicción provincial procederá ante la correspondiente autoridad sanitaria provincial si el municipio y la provincia donde estuviere ubicada la planta de elaboración o fraccionamiento hubieren, ambos, adherido formalmente a las disposiciones del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto Nº 141/1953.

Fuera de los casos previstos precedentemente no corresponderá reinscripción y deberá procederse según lo dispuesto para la inscripción de nuevos productos.

Los datos que se suministren para gestionar la reinscripción de un producto tendrán carácter de declaración jurada y cualquier inexactitud en la información que se provea podrá ser sancionada según las disposiciones de la Ley Nº 18.284.

Artículo 9º — Sin reglamentación.

Artículo 10. — Sin reglamentación.

Artículo 11. — De las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de la Ley Nº 18.284 y a las de la presente reglamentación, la Secretaría de Estado de Salud Pública, cuando le competa, dará vista de las actuaciones al imputado por el término de cinco (5) días hábiles a los fines de su defensa y ofrecimiento de prueba, acompañando la documental. Sustanciada la prueba, se dictará resolución en el plazo de diez (10) días hábiles.

Los plazos a que se refiere este artículo son perentorios y prorrogables sólo por razones de distancia, computándose ésta en la proporción de un día cada cien (100) kilómetros, o fracción excedente superior a cincuenta (50) kilómetros.

Artículo 12. — El recurso de apelación, previsto en el artículo 12 de la Ley Nº 18.284, contra las decisiones administrativas firmes de la autoridad sanitaria nacional, deberá interponerse ante la Secretaría de Estado de Salud Pública para ante los Jueces de Primera Instancia en lo Federal y Contencioso Administrativo en la Capital Federal y Juzgados Federales en jurisdicción provincial.

Artículo 13. — Sin reglamentación.

Artículo 14. — A los efectos determinados en los artículos 2º y 14º de la Ley Nº 18.284, los funcionarios técnicos de la Secretaría de Estado de Salud Pública podrán practicar en todo el territorio del país inspecciones a los establecimientos, habilitados o no, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen o expendan alimentos, debiendo proceder de la siguiente forma:

a) Para desarrollar su cometido los funcionarios tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento, cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales, aún cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes; esta facultad se ejercerá en horas hábiles de trabajo.

b) Se cerciorarán si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar los productos a que esté autorizado según las condiciones establecidas al resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento.

c) Terminada la inspección se levantará un acta por triplicado con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado, pudiendo el propietario del establecimiento su representante debidamente acreditado o la persona que se encontrase a cargo del mismo hacer constar en ella las alegaciones que crea conveniente. Igualmente podrán ser consignados los testimonios de otras personas, así como copia o testimonio de cualquier documento o parte de ellos.
El acta deberá ser firmada por todos los intervinientes y para el caso de que la persona que asistió al procedimiento se negara a firmar, el funcionario recurrirá a personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa a firmarla, y en caso de imposibilidad de este procedimiento, dejará constancia en el acta, de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigos.
Una copia del acta quedará en poder del inspeccionado; el original y una copia se elevarán en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas para la iniciación del sumario si correspondiere.

d) Cuando se juzgue necesario, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en número de tres, representativas del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos o lacres que eviten cambios o sustituciones.
De estas tres muestras, una, considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia, la segunda, considerada duplicado, se reservará por la autoridad sanitaria nacional para una eventual pericia de control, y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice juntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación.
En el acta que se levante con los recaudos del inciso c), se individualizará el o los productos muestreados, con detalles de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad; partida y serie de fabricación y fecha de envasamiento y/o vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado, naturaleza de la mercadería y denominación exacta del material en cuestión, para establecer la autenticidad de las muestras.
Dentro de los tres (3) días de realizado el análisis el establecimiento, instituto o servicio oficial que lo hubiere realizado, por carta certificada con aviso de retorno, notificará su resultado a la firma propietaria del o de los productos, con remisión de copia del o de los productos, con remisión de copia del o de los pertinentes protocolos. El original y copia de éstos se agregarán al expediente respectivo.
El interesado dentro del plazo de tres (3) días de notificado podrá solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los diez (10) días con la presencia del o los técnicos que designe, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia.
El resultado de la pericia de control se agregará al expediente, el que será elevado dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere.
El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado si en el término establecido en el quinto párrafo de este inciso no se solicitare pericia de control o habiéndola solicitado no compareciera a ésta.

e) Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos sin autorización de elaboración y venta, o presuntivamente falsificados, adulterados o alterados, procederán directamente a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación y extraerán muestras de los productos intervenidos conforme a lo dispuesto en el inciso d).

Artículo 15. — Sin reglamentación.

Artículo 16. — Sin reglamentación.

Artículo 17. — El gravamen establecido por el artículo 17 de la Ley número 18.284 queda fijado en el uno por mil (1 o/oo) hasta nueva disposición y será aplicado a partir de los noventa (90) días de publicado el presente decreto.

La Dirección General Impositiva tendrá a su cargo la recaudación del gravamen y la fiscalización de lo dispuesto en el párrafo anterior.

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 1º de la Ley Nº 18.420 modificatorio del artículo 17 de la Ley Nº 18.284, el producido del gravamen se depositará en el Banco de la Nación Argentina para ingresar en la cuenta "Fondo Nacional de la Salud" - Subcuenta Ley 18.284 - "Secretaría de Estado de Salud Pública", dentro de los plazos que la Dirección General Impositiva acuerde con dicha Secretaría de Estado.

Se exceptúan de lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley Nº 18.284 los productos ya gravados por aplicación de la Ley Nº 14.878.

Artículo 18. — A los efectos de lo establecido en el artículo 18º de la Ley Nº 18.284 fíjanse hasta nueva disposición las siguientes proporciones relativas a la distribución del gravamen:

I - Inciso a) cuarenta por ciento (40 %)
II - Inciso b) sesenta por ciento (60 %).

Artículo 19. — La aplicación de las normas sobre rotulación de productos alimenticios, exigidas en el Código Alimentario Argentino, en la Ley Nº 18.284 y en disposiciones concordantes y vigentes, será de competencia exclusiva de la autoridad sanitaria que autorice la producción, elaboración, fraccionamiento, importación o exportación de dichos productos. Al respecto la autoridad sanitaria se expedirá al tiempo de autorizar cada producto.

Una vez autorizado un rótulo determinado, cualquier modificación debe ser autorizada nuevamente.

Artículo 20. — Sin reglamentación.

Artículo 21. — A los efectos de satisfacer las consultas que puedan formularse inicialmente acerca de aspectos formales de aplicación del Código Alimentario Argentino, de la Ley Nº 18.284 y de esta reglamentación, la Secretaría de Estado de Salud Pública dispondrá la constitución provisoria de un Grupo de Trabajo integrado por sus representantes y los de los Ministerios de Agricultura y Ganadería y de Industria, Comercio y Minería.

INDUSTRIA

Acuérdanse beneficios a una firma para ampliar su planta productora de cigarros.

DECRETO

Nº 3.160

Bs. As., 19/8/71

VISTO el Expediente ex S.E.I.C.I. número 308.368/69, en el que la firma Manufactura de Tabacos "Puerto Nuevo" Sociedad de Responsabilidad Limitada solicita se le acuerden los beneficios del Decreto número 3.113/64 y atento a que el proyecto cumple con las condiciones requeridas por el mencionado decreto y lo propuesto por el Ministerio de Industria, Comercio y Minería,

EL PRESIDENTE
DE LA NACIÓN ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Declárase a la firma Manufactura de Tabacos "Puerto Nuevo", Sociedad de Responsabilidad Limitada, con domicilio legal y planta industrial en las calles Rawson y Bartolomé Mitre, Victoria, Departamento del mismo nombre, Provincia de Entre Ríos, comprendida en los términos del Decreto número 3.113/64, otorgándosele los beneficios establecidos en los incisos a), c) y e), apartado 1, artículo 7º del citado decreto con referencia a la ampliación de su planta productora de cigarros que de una capacidad anual de un millón trescientos veinte mil (1.320.000) paquetes de cuatro cigarros se elevará a cuatro millones trescientos veinte mil (4.320.000) paquetes anuales. Los beneficios del inciso a) se otorgan con las limitaciones contenidas en el párrafo cuarto del mencionado inciso.

Art. 2º — Acuérdase a la firma Manufactura de Tabacos "Puerto Nuevo", Sociedad de Responsabilidad Limitada, prioridad de equipamiento hasta veintisiete mil trescientos dólares estadounidenses (u$s. 27.300) o su equivalente en otras monedas valor FOB puerto de embarque para la importación de maquinaria y equipos nuevos, con destino a la ampliación de la planta a que se refiere el artículo anterior. Dicho equipamiento se regirá por las disposiciones pertinentes del Decreto número 5.939/63.

Art. 3º — El pago de los bienes a importar a que se refiere el artículo 2º, se regirá por las disposiciones del Banco Central de la República Argentina sobre financiamiento externo.

Art. 4º — La firma beneficiaria de la presente autorización deberá presentar a consideración del Ministerio de Industria, Comercio y Minería —Dirección Nacional de Industria— dentro de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de este decreto, la descripción de los bienes a introducir del exterior y en un plazo de catorce (14) meses contados a partir de la fecha de su aprobación deberá instalarlos y ponerlos en marcha en las condiciones de capacidad de producción y calidad especificadas en el proyecto industrial que dio origen a este decreto, para lo cual deberá pedir en término la pertinente comprobación del Ministerio de Industria, Comercio y Minería. En caso de incumplimiento a lo dispuesto precedentemente, la autorización acordada por el presente decreto caducará de pleno derecho.

Art. 5º — La firma beneficiaria deberá informar trimestralmente al Ministerio de Industria, Comercio y Minería —Dirección Nacional de Industria— acerca del monto de los bienes despachados a plaza hasta completar el total autorizado por este decreto, debiendo además suministrar en los plazos que la citada Dirección Nacional fije, las informaciones que se soliciten conducentes a posibilitar el control del cumplimiento de los propósitos que determinaron la presente autorización.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Oscar M. Chescotta

Modifícase el plan mínimo de producción aprobado a una firma.

DECRETO
Nº 3.161

Bs. As., 19/8/71.

VISTO el Expediente ex S.E.I.C.I. número 19.164/70, por el que la firma Suavegom Tucumán S.A.C.I. y F. solicita se le modifique el plan mínimo de producción aprobado por Decreto número 1.363/68, en razón de las serias dificultades producidas en el aprovisionamiento de materia prima, que no le son imputables y que se encuentran debidamente documentadas, a la vez que pide aclaración sobre la gama de productos a fabricar dentro del plan de producción aprobado por el mencionado decreto, que debe incluir a todos los productos elaborados con espuma de poliuretano, así como también solicita los beneficios acordados por el artículo 9º del Decreto número 2.102|69, para los inversores en la firma, respecto del aumento de capital realizado, y atento a que la industria sigue siendo de interés por su contribución a la transformación agroindustrial de la provincia de Tucumán a lo aconsejado por la Comisión Decreto número 3.710/69 —artículo 5º— y lo propuesto por el Ministerio de Industria, Comercio y Minería,

El Presidente
de la Nación Argentina
Decreta:

Artículo 1º — Modifícase a la firma Suavegom Tucumán S.A.C.I. y F., con domicilio legal y planta industrial en la Ruta Nacional número 38, altura kilómetro 1.541, Ojo de Agua, Departamento Capital, de la provincia de Tucumán, el plan industrial aprobado por el artículo 2º del Decreto número 1.363|68

Art. 2º — A partir de la fecha de puesta en marcha de la planta industrial, apruébase a la mencionada firma el siguiente plan mínimo de producción de espumas de poliuretano y productos elaborados con las mismas, dándose por cumplido el correspondiente a los dos primeros años de funcionamiento:

3er. año	450 toneladas
4to. año	700 „
5to. año y siguientes ..	860 „

Art. 3º — Acuérdase a los inversores en la firma Suavegom Tucumán S.A.C.I. y F., el beneficio estipulado en el artículo 9º del Decreto número 2.102|69, consistente en deducir del rédito del año fiscal correspondiente el setenta por ciento (70 por ciento) de las sumas que se vayan aportando en las condiciones establecidas en el artículo mencionado. Dicha franquicia se aplicará sobre el cien por ciento (100 o/o) de las suscripciones e integraciones correspondientes al aumento de capital de noventa mil pesos ($ 90.000).

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Oscar M. Chescotta.

Acuérdanse beneficios a una firma para ampliar su planta industrial.

DECRETO
Nº 3.162

Bs. As., 19|8|71

VISTO el Expediente ex S.E.I.C.I. número 130.080/68, en el que la firma "F.Y.T.I.M." Fundición y Talleres Industriales Metalúrgicos, Sociedad Anónima, solicita se le acuerden los beneficios del Decreto número 3.113|64 y atento a que el proyecto cumple con las condiciones requeridas por el mencionado decreto y lo propuesto por el Ministerio de Industria, Comercio y Minería.

El Presidente
de la Nación Argentina
Decreta:

Artículo 1º — Declárase a la firma "F. Y. T. I. M. Fundición y Talleres Industriales Metalúrgicos, Sociedad Anónima con domicilio legal en la calle Tucumán número 027, 1º piso, Oficina 4, Capital Federal y planta industrial en la calle Suipacha número 1342 Gualeguaychú, Departamento del mismo nombre, Provincia de Entre Ríos, comprendida en los términos del Decreto número 3.113/64, otorgándosele los beneficios establecidos en los incisos a) y c), apartado 1, artículo 7º del citado decreto con referencia a la ampliación de su planta elaboradora de piezas de fundición maleable que de una capacidad de ciento sesenta y cinco (165) toneladas anuales se elevará en etapas sucesivas a trescientas sesenta (360) toneladas anuales, setecientas veinte (720) toneladas anuales y mil doscientas (1.200) toneladas anuales.

Art. 2º — A los efectos del otorgamiento de los beneficios que se enuncian en el artículo 1º del presente decreto se considerará como fecha de puesta en marcha de la primera etapa el mes de agosto de 1970.

Art. 3º — La firma deberá concretar la puesta en marcha de la segunda y tercera etapa enunciadas en el artículo 1º de este decreto dentro de los ocho (8) meses y veinte (20) meses contados a partir de la fecha del presente, respectivamente. El incumplimiento a lo dispuesto precedentemente, hará caducar de pleno derecho los beneficios que se otorgan por este decreto.

Art. 4º — La firma beneficiaria deberá suministrar en los plazos que fije el Ministerio de Industria, Comercio y Minería —Dirección Nacional de Industria— las informaciones que se soliciten conducentes a posibilitar el control del cumplimiento de los propósitos que determinaron la presente autorización.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Oscar M. Chescotta.

Modifícase el Decreto 11.967|65 referente a una prioridad de equipamiento.

DECRETO
Nº 3.165

Bs. As., 19|8|71

VISTO el Expediente ex S. E. I. C. I. número 339.370|65, Cde. 2, en el cual la firma Industrias Betcel, Sociedad Anónima Industrial, Comercial, Agrícola, Constructora e Inmobiliaria, destinada a la construcción de viviendas prefabricadas solicita autorización para que los bienes que deben ingresar al país en virtud del Decreto número 11.967|65, sean instalados en Bajada Grande, Departamento de Paraná, provincia de Entre Ríos en lugar de hacerlo en Ensenada, provincia de Buenos Aires —domicilio industrial fijado en el decreto antes mencionado— peticionando asimismo una prórroga en el plazo de instalación y puesta en marcha de los equipos de acuerdo al Decreto número 1.051|69, artículo primero, modificatorio del término acordado por el artículo séptimo del Decreto número 11.967|65, y

CONSIDERANDO:

Que el Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, promulgó la Ley número 7.474 —de Promoción Industrial— el 31 de marzo de 1969, o sea una semana anterior a la promulgación del Decreto número 1.051|69, derogando la Ley de Promoción número 7.110, que daba franquicias especiales a las empresas destinadas a la construcción masiva de viviendas, transfiriendo el plan de desarrollo industrial al Decreto Reglamentario número 4.664|69, que eliminó la construcción masiva;

Que el decreto reglamentario general de la Ley —publicado en febrero de 1970— elimina el litoral y Ensenada de las zonas promovidas;

Que en el convenio con la firma Inversionista Lagerhaus Ag. de Suiza se establecía recibir franquicias impositivas en el orden provincial por cuanto se había renunciado a la exención impositiva en el orden nacional;

Que entre otras razones invocadas por la solicitante cita como muy importante el hecho de que la localidad de Paraná permite la provisión económica de materias primas incluyendo su extracción y los fletes y despacho de la producción de paneles y muros

Que el Gobierno de la Provincia de Entre Ríos acogió la solicitud del proyecto presentado por la recurrente dictando a favor de Industrias Betcel, Sociedad Anónima Industrial, Comercial, Agrícola, Constructora e Inmobiliaria el Decreto número 3.994|70 declarándolo de interés socio-económico para la provincia de Entre Ríos;

Que los argumentos expuestos precedentemente son aceptables y constituyen suficientes razones como para acceder a lo solicitado;

Que por otra parte al permitir la nueva localización de la planta y prorrogar el plazo de instalación y puesta en marcha de los equipos no se alteran los fines que determinaron el dictado del Decreto número 11.967|65.

Por ello y atento a lo propuesto por el Ministro de Industria, Comercio y Minería,

El Presidente
de la Nación Argentina
Decreta:

Artículo 1º — Modifícase el artículo primero del Decreto número 11.967|65 en el sentido de que la maquinaria y equipos comprendidos en la prioridad de equipamiento acordado a favor de la firma Industrias Betcel, Sociedad Anónima Industrial, Comercial, Agrícola, Constructora e Inmobiliaria sean instalados en Bajada Grande, Departamento de Paraná, Provincia de Entre Ríos, en lugar de serlo en Ensenada, Provincia de Buenos Aires.

Art. 2º — Prorrógase el plazo otorgado para la instalación y puesta en marcha de la maquinaria autorizada por el Decreto número 11.967|65 hasta veinte (20) meses contados a partir de la fecha de este decreto.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Oscar M. Chescotta.

Acuérdanse beneficios a una firma para ampliar su planta industrial.

DECRETO
Nº 3.166

Bs. As., 19|8|71

VISTO el Expediente ex S.E.I.C.I. número 141.215|69 en el que la firma Manufactura Peletera Gualeguay Sociedad Anónima, Industrial, Comercial, Agropecuaria, Financiera e Inmobiliaria solicita se le acuerden los beneficios del Decreto número 3.113|64 y atento a que el proyecto cumple con las condiciones requeridas por el mencionado decreto y lo propuesto por el Ministerio de Industria, Comercio y Minería,

El Presidente
de la Nación Argentina
Decreta:

Artículo 1º — Declárase a la firma Manufactura Peletera Gualeguay Sociedad Anónima, Industrial, Comercial, Agropecuaria, Financiera e Inmobiliaria con domicilio legal y planta industrial en la calle General Güemes y Echagüe, Gualeguay, Departamento del mismo nombre, Provincia de Entre Ríos, comprendida en los términos del Decreto número 3.113|64, otorgándosele los beneficios establecidos en los incisos a) y c) apartado 1, artículo 7º del citado decreto con referencia a la ampliación de su planta curtidora y manufacturera de pieles a fin de ampliar y diversificar la producción que de una capacidad de setecientos noventa y cinco (795) cueros curtidos diarios y ocho (8) unidades confeccionadas diarias se elevará a un mil trescientos dieciséis (1.316) cueros curtidos diarios y veintidós (22) unidades confeccionadas diarias.

Los beneficios del inciso a) se otorgan con las limitaciones contenidas en el párrafo cuarto del mencionado inciso.

Art. 2º — Acuérdase a la firma Manufactura Peletera Gualeguay Sociedad Anónima, Industrial, Comercial, Agropecuaria, Financiera e Inmobiliaria prioridad de equipamiento hasta doce mil seiscientos sesenta dólares estadounidenses (u$s 12.660) o su equivalente en otras monedas, valor C. y F. puerto de Buenos Aires, para la importación de maquinarias y equipos nuevos, con destino a la ampliación de la planta a que se refiere el artículo anterior.

Dicho equipamiento se regirá por las disposiciones pertinentes del Decreto número 5.339|63.

Art. 3º — El pago de los bienes a importar a que se refiere el artículo 2º se regirá por las disposiciones del Banco Central de la República Argentina sobre financiamiento externo.

Art. 4º — La firma beneficiaria de la presente autorización deberá presentar a consideración del Ministerio de Industria, Comercio y Minería —Dirección Nacional de Industria— dentro de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de este decreto la descripción de los bienes a introducir del exterior y en un plazo de seis (6) meses contados a partir de la fecha de su aprobación deberá instalarlos y ponerlos en marcha en las condiciones de capacidad de producción y calidad especificadas en el proyecto industrial que dio origen a este decreto, para lo cual deberá pedir en término la pertinente comprobación del Ministerio de Industria, Comercio y Minería. En caso de incumplimiento a lo dispuesto precedentemente, la autorización acordada por el presente decreto caducará de pleno derecho.

Art. 5º — La firma beneficiaria deberá informar trimestralmente al Ministerio de Industria, Comercio y Minería —Dirección Nacional de Industria— acerca del monto de los bienes despachados a plaza hasta completar el total autorizado por este decreto, debiendo además suministrar en los plazos que la citada dirección Nacional fije, las informaciones que se soliciten conducentes a posibilitar el control del cumplimiento de los propósitos que determinaron la presente autorización.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Oscar M. Chescotta.

Acuérdanse beneficios a una firma para ampliar la capacidad de producción.

DECRETO
Nº 3.167

Bs. As., 19|8|71

VISTO el Expediente ex S.E.I.C.I. número 138.438|69 en el que la firma "La Arrocera Argentina, Frugone y Preve Limitada, Sociedad Anónima Industrial, Comercial, Agrícola y Ganadera" solicita se le acuerden los beneficios del Decreto número 3.113|64 y atento a que el proyecto cumple con las condiciones requeridas por el mencionado decreto y lo propuesto por el Ministerio de Industria, Comercio y Minería,

El Presidente
de la Nación Argentina
Decreta:

Artículo 1º — Declárase a la firma "La Arrocera Argentina, Frugone y Preve Limitada, Sociedad Anónima Industrial Comercial, Agrícola y Ganadera" con domicilio legal en la calle Hipólito Yrigoyen número 1628, Capital Federal y plantas industriales en las localidades de Villaguay, Departamento de Villaguay y de Concepción del Uruguay, Departamento de Uruguay, ambas de la Provincia de Entre Ríos, comprendida en los términos del Decreto número 3.113|64 otorgándosele los beneficios establecidos en los incisos a), c) y e), apartado 1, artículo 7º del citado decreto con referencia a la ampliación de las capacidades de producción de las citadas plantas productoras de arroz que se elevarán a los siguientes valores: Planta sita en Villaguay, Departamento de Villaguay, Provincia de Entre Ríos, de cinco mil novecientas (5.900) toneladas anuales a dieciocho mil (18.000) toneladas anuales. Planta sita en Concepción del Uruguay, Departamento de Uruguay, Provincia de Entre Ríos, de mil doscientas cincuenta (1.250) toneladas anuales a dos mil quinientas (2.500) toneladas anuales. Los beneficios del inciso a) se otorgan con las limitaciones contenidas en el párrafo cuarto del mencionado inciso.

Art. 2º — Acuérdase a la firma "La Arrocera Argentina, Frugone y Preve Limitada, Sociedad Anónima Industrial, Comercial, Agrícola y Ganadera" prioridad de equipamiento hasta cuarenta y cinco mil quinientos cuarenta y nueve dólares estadounidenses (u$s 45.549) o su equivalente en otras monedas valor C. Y F. Paso de los Libres para la importación de maquinaria y equipos nuevos, con destino a la ampliación de las plantas a que se refiere el artículo anterior. Dicho equipamiento se regirá por las disposiciones pertinentes del Decreto número 5.339|63.

Art. 3º — El pago de los bienes a importar a que se refiere el artículo 2º se regirá por las disposiciones del Banco Central de la República Argentina sobre financiamiento externo.

Art. 4º — La firma beneficiaria de la presente autorización deberá presentar a consideración del Ministerio de Industria, Comercio y Minería —Dirección Nacional de Industria— dentro de noventa (90) días contados a partir de la fecha de este decreto, la descripción de los bienes a introducir del exterior y en un plazo de veinte (20) meses contados a partir de la fecha de su aprobación deberá instalarlos y ponerlos en marcha en las condiciones de capacidad de producción y calidad especificadas en el proyecto industrial que dio origen a este decreto, para lo cual deberá pedir en término la pertinente comprobación del Ministerio de Industria, Comercio y Minería. En caso de incumplimiento a lo dispuesto precedentemente, la autorización acordada por el presente decreto caducará de pleno derecho.

Art. 5º — La firma beneficiaria deberá informar trimestralmente al Ministerio de Industria, Comercio y Minería —Dirección Nacional de Industria— acerca del monto de los bienes despachados a plaza hasta completar el total autorizado por este decreto, debiendo además suministrar en los plazos que la citada Dirección Nacional fije, las informaciones que se soliciten conducentes a posibilitar el control del cumplimiento de los propósitos que determinaron la presente autorización.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LANUSSE.
Oscar M. Chescotta.



PODER JUDICIAL

SUPREMA CORTE DE JUSTICIA DE LA NACION
Archivo de Actuaciones Judiciales y Notariales de la Capital Federal
Cde. Expte. Nº 3.149|71

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 23º del Decreto-Ley Nº 6.848|63, ratificado por la Ley Nº 16.478, se hace saber a los interesados que serán destruidos expediente judiciales del Fuero Penal iniciados entre los años 1924 a 1938 y pertenecientes a los siguientes juzgados: Nacional de Instrucción Nº 3, que estuvo a cargo del Dr. Luis A. Bianchi, Secretaría que fue del Dr. Horacio Piñeyro y Nacional de Instrucción Nº 9, que estuvo a cargo del Dr. Antonio Lamarque, Secretaría que fue del doctor C. Sadi Mussué.

Las partes interesadas en la conservación de alguno de ellos, podrán requerirlo en forma escrita ante la Secretaría de Superintendencia de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, antes del vencimiento de los treinta días de esta publicación, debiéndose justificar en dicho acto el interés legítimo que les asista.

c.20|9. — Nº 4.976 v.22|9|71

SUPREMA CORTE DE JUSTICIA DE LA NACION
Archivo de Actuaciones Judiciales y Notariales de la Capital Federal
Cde. Exp. Nº 3.154|71

Por disposición del artículo 23º del Decreto-Ley Nº 6.848|63, ratificado por la Ley Nº 16.478, se hace saber a los interesados que serán destruidos expedientes judiciales correspondientes al Juzgado Nacional de 1ra. Instancia en lo Civil Nº 6 a cargo del Dr. Eduardo A. Coghlan, Secretaría Nº 9 del doctor Atilio Aníbal Alterini, iniciados entre los años 1923 a 1961.

Las partes interesadas en la conservación de alguno de ellos, podrán requerirlo en forma escrita ante la Secretaría de Superintendencia de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, antes del vencimiento de los treinta días de esta publicación, debiéndose en dicho acto justificar el interés legítimo que les asista.

c.20|9. — Nº 4.975 v.22|9|71

SUPREMA CORTE DE JUSTICIA DE LA NACION
Archivo de Actuaciones Judiciales y Notariales de la Capital Federal
Cde. Exp. Nº 3.144|71

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 23º del Decreto-Ley Nº 6.848|63, ratificado por la Ley Nº 16.478, se hace saber a los interesados que serán destruidos expedientes judiciales correspondientes al Juzgado Nacional de Paz Nº 1, a cargo del Dr. Atilio J. Dóssola, iniciados entre los años 1939 a 1961.

Las partes interesadas en la conservación de alguno de ellos, podrán requerirlo en forma escrita ante la Secretaría de Superintendencia de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, antes del vencimiento de los treinta días de esta publicación, debiéndose justificar en dicho acto el interés legítimo que les asista.

c.20|9 — Nº 4.974 v.22|9|71

SUPREMA CORTE DE JUSTICIA DE LA NACION
Archivo de Actuaciones Judiciales y Notariales de la Capital Federal
Cde. Exp. Nº 3.152|71

En cumplimiento con lo dispuesto por el artículo 23º del Decreto-Ley Nº 6.848|63, ratificado por la Ley Nº 16.478, se hace saber a los interesados que serán destruidos expedientes judiciales correspondientes al Juzgado Nacional de Paz Nº 24 a cargo del Dr. Mario H. Lynch, iniciados entre los años 1948 a 1961.

Las partes interesadas en la conservación de alguno de ellos, podrán requerirlo en forma escrita ante la Secretaría de Superintendencia de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, antes del vencimiento de los treinta días de esta publicación, debiéndose justificar en dicho acto el interés legítimo que les asista.

c.20|9. — Nº 4.977 v.22|9|71



MINISTERIO DE DEFENSA

Comando en Jefe de la Armada

DIRECCION DE ABASTECIMIENTOS NAVALES
INTENDENCIA DE LA BASE NAVAL PUERTO BELGRANO
Remate de rezagos generales y Automotores
28 de setiembre de 1971

Rez. Grales.: Tornos mec. — equipo soldadura eléct. — motores eléct. — grupo electrógeno p|puesta en marcha — máq. dobladora tubos bronce — prensa hidráulica — equipo p|limpieza aviones — equipo comp. aire — prensa hidráulica p|válvulas — cobre — bronce — aluminio — cables acero — hierro — eje portahélice — lanchas desembarco — chalana madera — balandra — ventanas .. — puertas madera — art. librería — art. sanidad — trapo blanco color y paño — lana mecánica — ropa antártica — zapatos — borceguíes — bolsas equipo — etcétera.

Automotores: 8 camiones FWD Sucool|44 — Omnibus Chevrolet — Leyland — camiones Chevrolet mod. 58|42 — 2 acoplados semirremolques — camión Mack|46 — motoniveladora Galcón — grúa Ramsome Rapier|44 — 2 acoplados Freuchauf — 2 locomotoras a fuel-oil — 3 mot. diésel — vehículo anfibio, etc.

Exhibición: En el depósito de rezagos del Departamento Suministros (Intendencia), Talleres Aeronavales Nº 2 y en el Departamento Arsenal, a partir del día 21 de setiembre de 8 hs. a 12 hs., días hábiles a 7,30 hs. presentarse a la Policía de la Base Naval Puerto Belgrano c| documentos identidad para acceso.

El remate se realizará el día martes 28 de setiembre de 1971 a 8,30 hs. en locales de la Intendencia de la B. N. P. B.

Folletos: En el lugar del remate y en el Departamento Suministros en esta Capital, Benito Correa 1195, Dna. Sud.

c.17|9 Nº 4.938 v.20|9|71

MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL

Subsecretaría de Seguridad Social

DEPARTAMENTO DE ACCIDENTES DEL TRABAJO LEY 9.688

Cita por el término de diez días a los herederos qeu tengan derecho a percibir las indemnizaciones de la Ley 9.688, dirigirse a Departamento de Accidentes del Trabajo, sito en la calle Hipólito Yrigoyen 1447, Capital Federal:

Alejo Jesús, Arévalo Morel Tomás, Ayala Colman Juan Bautista, Badia Sopena Miguel, Battaglia Eduardo, Cabañas Avila Heriberto, Castro Víctor Cirilo, Codima Omar Rubén, Di Perna Raúl Mario, Dorado Pardo José Rómulo, Izurieta Raúl Cirilo, Oliverio Enrique Santos, Pacheco Ramón Deogracias, Rojas Simplicio, Roman Gerardo, Vega Daniel Osvaldo, Saldivia Villarroel Efraín, Troisi Remo Jordán Bruno Dante Galileo.

Buenos Aires, 13 de setiembre de 1971

c.15|9 Nº 4.898 v.20|9|71

TRIBUNAL DE CUENTAS DE LA NACION

El Tribunal de Cuentas de la Nación notifica al señor Julio Sottile que por resolución Nº 2.501 (Juicio de responsabilidad Nº 644|70) lo declara deudor del fisco por la suma de novecientos setenta y tres pesos con noventa y un centavos ($ 973,91), con más los gastos del presente edicto y del edicto de emplazamiento, y lo emplaza a su pago dentro del término de diez (10) días, bajo apercibimiento legal. — Publíquese por tres (3) días.

c.17|9 Nº 4.943 v.21|9|71



MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Subsecretaría de Transporte

DIRECCION NACIONAL DE TRANSPORTES TERRESTRES
Expte. Nº 7.012|71-T

En cumplimiento de lo dispuesto en el Art. 19 del Reglamento General de la Ley Nº 12.346, se hace saber a los interesados que pueden presentar a esta Dirección Nacional hasta quince (15) días después de esta publicación, en un escrito original, con tres copias del mismo, las observaciones que estimen pertinentes con respecto a la siguiente solicitud de permiso hecha de conformidad con las prescripciones de los artículos Nº 2 de la Ley referida y Nº 17 de su reglamento.

Empresa "Expreso Tigre Iguazú S. R. L.". — Domicilio: Barrufaldi Nº 87, Posadas (Provincia de Misiones). — Clase de Servicio: Pasajeros.

Itinerario: Aumentar en tres (3) frecuencias semanales de ida y vuelta los servicios que actualmente presta entre Puerto Iguazú (Provincia de Misiones) y Capital Federal, utilizando rutas nacional Nº 12, provincial Nº 1, nacional Nº 14, provincial Nº 40, nacionales Nros. 126, 14, 12 y 9 y servicio de balsa entre Brazo Largo y Zárate.

$ 35,60. c.20|9. — Nº 70.897 v.20|9|71

DIRECCION NACIONAL DE TRANSPORTES TERRESTRES
Expte. Nº 8.284|71-T

En cumplimiento de lo dispuesto en el Art. 19 del Reglamento General de la Ley Nº 12.346, se hace saber a los interesados que pueden presentar a esta Dirección Nacional hasta quince (15) días después de esta publicación, en un escrito original, con tres copias del mismo, las observaciones que estimen pertinentes con respecto a la siguiente solicitud de permiso hecha de conformidad con las prescripciones de los artículos Nº 2 de la Ley referida y Nº 17 de su reglamento.

Empresa: Agencia "Paraná Turismo" - Juan Motta. — Domicilio: Avenida Brasil s|Nº Puerto Iguazú, Prov. de Misiones. — Clase de Servicio: Pasajeros.

Itinerario: Excursión y turismo en circuito cerrado, en el Parque Nacional Iguazú, con los siguientes circuitos: Nº 1. Puerto Iguazú - Cataratas. — Nº 2. Puerto Iguazú - Puerto Canoas. — Nº 3. Puerto Iguazú - Aeropuerto. — Nº 4. Puerto Iguazú - Hito Tres Fronteras. — Nº 5. Puerto Iguazú - Agencia de Turismo (Pueblo). — Nº 6. Puerto Iguazú - 7 Bocas (Pueblo).

$ 36,40. c.20|9. — Nº 70.886 v.20|9|71



PRESIDENCIA DE LA NACION

Secretaría de Prensa y Difusión

ADMINISTRACION GENERAL DE EMISORAS COMERCIALES DE RADIO Y TELEVISION.

Llámase a Licitación Pública para la adquisición de 2 terrenos de aproximadamente 6 a 8 Hás. cada uno, con fuerza motriz cercana. — Se requiere la ubicación de los mismos en los siguientes partidos: 3 de Febrero; San Martín; Almirante Brown.

El convenio de pago es con canje publicitario.

Apertura: 29 de setiembre de 1971, a las 16 hs., en Uruguay 291, 2º piso, Capital.

Informes: Gerencia Administrativa, Uruguay 291, 2º piso, Capital.

$ 52,50 c.20|9 Nº 70.968 v.28|9|71

Secretaría de Turismo

DIRECCION NACIONAL DE TURISMO

Llámase a Licitación Pública Nº 334, segundo llamado por el alquiler de un local de 1.500 a 1.800 m2., comprendido dentro del radio: Caseros, Jujuy, Pueyrredón, Juncal, Ramos Mejía, E. Madero e Ing. Huergo

Fecha de apertura: 6 de octubre 1971, las 16 horas.

Lugar Apertura y Retiro Pliegos; Suipacha 1111, piso 21º, Capital.

c.20|9 Nº 4.947 v.29|9|71

MINISTERIO DEL INTERIOR

POLICIA FEDERAL
Licitación Pública Número 110

Fíjase el día 24 de setiembre de 1971, a las 11,30 horas, para que tenga lugar en la División Licitaciones y Compras, calle Moreno 1550 4º piso, Capital, T.E.: 38-2401 (donde podrán solicitarse informes y Pliegos de Bases y Condiciones en presencia de los interesados que concurran a la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública número 110 "para la impresión y provisión de folletos, con destino a la División Relaciones Públicas de esta Policía Federal".

c.20|9 Nº 4.948 v.21|9|71

MINISTERIO DE HACIENDA Y FINANZAS

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Llámase a Licitación Pública para la provisión de Máquinas de escribir. — La apertura de las propuestas se realizará el 19|10|71, a las 16 horas, en la Gerencia Departamental de Administración — División Compras — Bartolomé Mitre 326, 3er. piso, local 310, Capital Federal. — Retiro de Pliegos, consultas y entrega de la propuesta en la misma. — Valor del Pliego: $ 50.

c.20|9 Nº 4.981 v.20|9|71

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Llámase a licitación pública para la provisión de Rollos de Papel. — La apertura de las propuestas se realizará el 28|10|71, a las 15,30 horas, en la Gerencia Departamental de Administración, División Compras, Bartolomé Mitre 326, 3er. piso, local 310, Capital Federal. — Retiro de pliegos, consultas y entrega de las propuestas en la misma. — Valor del pliego: $ 10.

c.20|9 Nº 4.902 v.21|9|71

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Llámase a Licitación Pública para la provisión de Cabinas de Seguridad. — La apertura de las propuestas se reali-

será en la Gerencia Departamental de Administración, el 28|10|71, a las 15 horas. — Retirar la documentación en la Subgerencia de Inmuebles y Construcciones, Bartolomé Mitre 326 4º piso, Local 429. Capital Federal. — Valor del Pliego: $ 100.

e.20|9 Nº 4.983 v.8|10|71

BANCO NACIONAL DE DESARROLLO
Licitación Pública Nº 29|71

Por el servicio de lavado de toallas y reparadores durante el período comprendido entre el 3|1|72 al 29|12|72.

Pliego de Condiciones: Podrán retirarse en la División Compras calle 25 de Mayo 145, 2º piso, oficina 246, Capital.

Apertura de las Ofertas: 29|9|71 a las 14 horas, en el lugar indicado precedentemente.

e 20|9 Nº 4.949 v.22|9|71

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

JUNTA NACIONAL DE GRANOS

Llámase a Licitación Pública Nº 188|71 para la adquisición de agujereadoras amoladoras, cortadoras de césped, guadañadoras, equipo soldadura autógena, etc., de acuerdo al detalle del pliego de condiciones que se entregará a los interesados en la Gerencia Administración y Finanzas, Paseo Colón 259 2º piso, Capital Federal; en las Delegaciones Bahía Blanca, Sarmiento 32, Bahía Blanca. Prov. de Buenos Aires; Rosario, Mendoza 1065, Prov. de Santa Fe; Distrito Técnico Santa Rosa, Cnel. Gil 222, Prov. de La Pampa y Villa María, Mendoza 1253, Prov. de Córdoba.

El acto de apertura de sobres se llevará a cabo en la Gerencia precitada el día 30 de setiembre del corriente año a las 17 horas.

Buenos Aires, 20 de setiembre de 1971.

e. 20|9 Nº 4.950 v. 21|9|71

MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Anexo a la Nota Nº 693

La Dirección General de Administración —Sección Compras y Suministros— del Ministerio de Industria Comercio y Minería, llama a Licitación Pública Nº 14 para el día 24|9|71 a las 16 horas, para la adquisición de máquinas de escribir y calcular. Cuyas características se hallan detalladas en el pliego de bases y condiciones que se encuentra a disposición de los interesados en la Sección Compras y Suministros, sita en Avda. Julio A. Roca 651, 3er. piso, Sector 15, Capital, dentro del horario de 13 a 18 horas.

e. 20|9 Nº 4.951 v 21|9|71

DEPARTAMENTO ADMINISTRACION
CONCURSO PUBLICO INTERNACIONAL DE PROYECTOS PARA LA INSTALACION DE UNA O MAS PLANTAS DE PAPEL DE DIARIO

El Ministerio de Industria, Comercio y Minería llama a licitación pública para la instalación de una o más plantas de papel para diario la apertura de las propuestas se efectuará el día 18 de octubre de 1971, a las 16,30 horas, en acto público en el Salón de Actos del Ministerio de Industria, Comercio y Minería, sito en el 9º piso, de la Diagonal Julio A. Roca Nº 651, Buenos Aires, República Argentina.

Los pliegos de la licitación cuyo precio ha sido fijado en la suma de $ 500.— podrán ser adquiridos en la División Tesorería del citado Ministerio, sita en el 3er. piso, Sector 27, en el horario de 12.30 a 17 hs. y en el exterior, en la sede de la Representación Diplomática Argentina en los siguientes países: Estados Unidos de América, Canadá, Japón, Francia, Gran Bretaña, República Federal Alemana, Suecia, Noruega, Finlandia, Italia, España.

Las propuestas deberán ser presentadas en la Sección Compras y Suministros de dicho Ministerio, ubicada en el 3er. piso, Sector 15, hasta las 16,30 hs. del día 17 de octubre de 1971.

e. 20|9 Nº 4.952 v. 1º|10|71

Subsecretaría de Minería

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION
DIVISION CONTRATACIONES Y COMPRAS
Cde. Expte. 204.186|71

La Subsecretaría de Estado de Minería, llama a Licitación Pública número 39|71, para el día 24 de setiembre de 1971, a las 15 horas, para la adquisición de "matrices y magazines para máquina de componer "Intertype".

Pliego de Bases y Condiciones detallados se encontrará a disposición de los interesados, en el Departamento de Administración —División Contrataciones y Compras—, sito en la calle Av. Julio A. Roca 651, 8º piso, Sector 26, Capital, dentro del horario de 12,30 a 19.

e. 20|9 Nº 4.953 v. 21|9|71

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Licitación Pública Nº 59

Llámase a licitación pública por primera vez, por el término de dos (2) días hábiles a partir del día 20 de setiembre de 1971, para resolver la adquisición de artículos para escritorio, papel y sobres, con destino a diversas dependencias.

Las propuestas deberán presentarse bajo sobre cerrado en las planillas que se expedirán al efecto y de acuerdo con lo dispuesto por el Decreto 6.900|63, todo lo cual puede retirarse a partir de la fecha en la División Compras —Licitaciones—, Las Heras 2587 —1er piso—, Capital Federal, todos los días hábiles de 13 a 18 horas.

El acto de apertura se llevará a cabo el día 27 de setiembre de 1971, a las 15 horas, en la División Compras del Ministerio de Cultura y Educación, en presencia de los interesados que deseen concurrir.

e. 20|9 Nº 4.954 v. 21|9|71

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL
Licitación Pública Nº 4|71

Apertura: 30 de setiembre de 1971. Hora: 16.

Llámase a licitación pública para la adquisición de "instrumental científico".

Las firmas interesadas en retirar pliegos de condiciones deben dirigirse a la Dirección General de Administración (Departamento de Contrataciones) de este Rectorado, Callao 660, 2º piso, Capital, de lunes a viernes en el horario de 14 a 19 horas.

e. 20|9 Nº 4.955 v. 21|9|71

FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
Expediente Número: 509.725.70
Licitación Pública Nº 1

Llámase a licitación pública para el día 28 de setiembre de 1971, a las 17 horas, para adjudicar la provisión de una máquina copiadora electrostática, con destino al Centro de Investigaciones Cardiológicas.

La apertura de las propuestas se realizará en el Departamento de Contrataciones y Suministros de la Facultad de Medicina Paraguay 2155, planta baja, donde los interesados podrán requerir datos y pliegos de condiciones todos los días hábiles, de lunes a viernes, de 14 a 18 horas. — Departamento de Contrataciones y Suministros.

e. 20|9 Nº 4.956 v.21|9|71

MINISTERIO DE DEFENSA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS DE LAS FUERZAS ARMADAS
DEPARTAMENTO ABASTECIMIENTO
División Contrataciones
Zufriategui y Varela, 1er. piso, Villa Martelli, T. E. 740-9007|9, Provincia de Buenos Aires
Licitación Pública Nº 9|71

Pick-Up Diesel, de 3.300 c.c. de cilindrada, de 71 H.P., etc.

Apertura: Día 27 de setiembre de 1971, a las 12 horas.

Los pliegos de condiciones generales y especificaciones técnicas, deberán retirarse del Departamento Abastecimiento, División Contrataciones, 8 a 12 horas. — El Jefe del Departamento Abastecimiento.

e. 20|9 Nº 4.957 v.21|9|71

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
Fábrica Militar "Fray Luis Beltrán"
Fray Luis Beltrán, Pcia. Santa Fe
T. E. 55-2511, Rosario

Llámase a licitación pública Nº 2|71, para el día 13 de octubre de 1971, a las 11 horas, por la "revisión, limpieza, ajuste, montaje y puesta en servicio de un Grupo Electrógeno Worthington-Westinghouse de 882 KVA; provisión e instalación de un Transformador trifásico de 900 KVA y demás elementos que forman la parte eléctrica".

Por pliegos de condiciones y especificaciones: Dirigirse a Dirección General de Fabricaciones Militares, Departamento Abastecimiento, Avda. Cabildo 65, Buenos Aires, o a la Fábrica Militar "Fray Luis Beltrán", lugar este último donde se realizará la apertura de la citada licitación.

Valor del pliego: $a. 40.

e. 20|9 Nº 4.958 v.23|9|71

MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL

INSTITUTO DE SERVICIOS SOCIALES BANCARIOS
Expte. Nº 50.400|71

Llámase a licitación pública Nº 35, el día 29 de setiembre de 1971, a las trece y treinta horas, para la contratación de un servicio de mantenimiento y conservación del parque de la Policlínica Bancaria, sito en la calle Gaona 2197, Capital, durante el período comprendido entre el 1º de enero y el 31 de diciembre de 1972.

Pliego de condiciones e informes, en este Instituto, Avda. Pte. R. S. Peña 501, 3er. piso, oficina 325, Capital. — Buenos Aires, setiembre 20 de 1971. — Jefe Departamento Compras y Suministros

e. 20|9 Nº 4.959 v.21|9|71

Subsecretaría de Promoción y Asistencia Social

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
(División Contrataciones)
Defensa 120, 6º piso, Oficina 6002, Buenos Aires
Expediente Nº 23.275|71

Llámase a licitación pública Nº 132|71, para el día 24 de setiembre de 1971, a las 14 horas, para la provisión e instalación de un grupo electrógeno, con destino al Instituto "Angel T. de Alvear", sito en Luján, Pcia. de Bs. As., y de un elevador de voltaje con destino a Consultorios Externos, sito en Darragueyra 2264, Buenos Aires.

El pliego de condiciones con las especificaciones se encuentra a disposición de los interesados en la División Contrataciones, donde tendrá lugar el acto de apertura. — Director General de Administración.

e. 20|9 Nº 4.960 v.21|9|71

Subsecretaría de Seguridad Social

DIRECCION NACIONAL DE PREVISION SOCIAL
Sección Compras y Suministros
Expediente Nº 249.913|71

Llámase a licitación pública Nº 13|71, para el día 29 de setiembre de 1971, a las 16.30 horas, para lograr la adquisición de máquinas de calcular de cuatro (4) operaciones, tipo electrónico con tira de papel y máquinas de sumar y restar, eléctricas con tira de papel. El acto de apertura de las ofertas tendrá efecto en la Sección Compras y Suministros, sita en la calle Paseo Colón Nº 329, piso 2º, Capital Federal, donde puede concurrirse para el retiro del pliego de bases e informes. — Buenos Aires, 20 de setiembre de 1971. — Jefe Departamento de Administración.

e. 20|9 Nº 4.961 v.21|9|71

Subsecretaría de Salud Pública

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL
División Compras y Suministros
Expediente Nº 3.047|71 y agregados

Llámase a licitación pública Cl Nº 25|71, para el día 27 de setiembre de 1971, a las 11 horas, con el objeto de contratar la adquisición de Utiles de Oficina en General con destino a este Instituto Nacional de Salud Mental y Establecimientos de su dependencia ubicados en Capital Federal y Provincias de Córdoba y Entre Ríos. — La apertura de las ofertas tendrá lugar en la División Compras y Suministros del Instituto Nacional de Salud Mental, Barracas 489, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes a la citada dependencia, de lunes a viernes, de 9 a 13 horas. — Buenos Aires, setiembre 20 de 1971. — Jefe del Departamento Administración.

e. 20|9 Nº 4.962 v.21|9|71

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Subsecretaría de Transporte

FERROCARRILES ARGENTINOS
ORGANISMO CENTRAL

Llámase a Licitación Pública Nº 15|71, para contratar la provisión de Reglas de Peralte y Niveles para Vía para la Dirección Técnica del Organismo Central.

La apertura de las propuestas se realizará el día 11 de octubre, a las 16 horas, en la Gerencia de Abastecimiento, Sala 500, piso 5º, Avda. Dr. José M. Ramos Mejía 1302, Capital Federal.

El pliego respectivo podrá ser consultado en días hábiles, de 12 a 18 horas, en la oficina 512 bis, 5º piso, Av. Dr. José M. Ramos Mejía 1302, Capital Federal y adquirido en la Tesorería de F.A., Planta Baja, de la mencionada dirección, de 12 a 17 horas, en la suma de pesos Ley 18.188, Cuarenta ($ 40).

e. 20|9 Nº 4.978 v.24|9|71

Subsecretaría de Obras Públicas

DIRECCION NACIONAL DE ARQUITECTURA

Llámase a Licitación Pública Nº 981-0, hasta el día 13 de octubre de 1971 a las 17 horas, para contratar por los sistemas de: "ajuste alzado" (ítem 1 al 69 y 78) y "unidad de medida" (ítem 70 al 77), la renovación de las instalaciones eléctricas de los Pabellones del Cuerpo de Policía Montada, sitos en las calles Ugarteche y Cavia, Capital Federal. — Presupuesto Oficial: $ 195.088,93. — Importe de la garantía: $ 1.950,89. — Pliegos, consultas y presentación propuestas: Sección Licitaciones, Avda. 9 de Julio Nº 1925, piso 19, Capital Federal. Plazo de ejecución: Diez (10) meses. Precio de la documentación: $ 40. Pago de la misma: Tesorería - planta baja, de 13 a 17 horas.

e. 20|9 Nº 4.963 v. 1º|10|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Déjase establecido que para la Licitación Pública Nº 5.693, con fecha de apertura para el día 30 de setiembre de 1971, a las 13 horas, para la provisión de veinte (20) camiones regadores de agua de 120 HP de potencia aproximada, de fabricación nacional, ajustada a la circular B-618 del Banco Central, el presupuesto originariamente señalado de $ 240.000, queda modificado en la suma real contemplada en el Expediente 10709-L-1971 de: $ 800.000.

Presentación propuestas: En la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e. 20|9 Nº 4.964 v.29|9|71

Subsecretaría de Energía

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a licitación pública para la provisión de materiales, en las fechas y horas que se detallan a continuación:

5 de octubre de 1971

L. Pública Nº 165|71, hora 16 - Aisladores de porcelana.

11 de octubre de 1971

L. Pública Nº 166|71, hora 15 - Cable armado subterráneo, de señalización y telefonía.

Los pliegos de condiciones especiales, cuyo valor es de $ 20 y obligatoria su adquisición por parte de los oferentes, podrán consultarse o adquirirse en la Oficina de Licitaciones del Departamento de Compras y Suministros, Corrientes 531, 1er. piso, Capital Federal.

Apertura de propuestas en la Sala de Licitaciones de esta Empresa, Corrientes 531 1er. piso, Capital.

e. 20|9 Nº 4.979 v.24|9|71

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a licitación pública, para la provisión de materiales, construcción de obras civiles y provisión y montaje de elementos electromecánicos, en las fechas y horas que a continuación se detalla:

25 de octubre de 1971

L. Pública Nº 162|71, hora 10 - Construcción y equipamiento de viviendas en la Ciudad de Esquel (3ª etapa) del Proyecto Futaleufú (Prov. del Chubut). Presupuesto oficial $ 1.200.626. — Valor del pliego $ 50.

10 de noviembre de 1971.

L. Pública Nº 163|71, hora 10 - Provisión de 4 conjuntos de celdas metálicas normalizadas para exterior e interior de 13,2 kV, destinados a los Centros de Distribución Nº 1 "Ayacucho", Nº 2 "Villa Luan de la Prov. de Tucumán", Nº 3 "Termas de Río Hondo" Prov. de Santiago del Estero y Nº 4 "Gas del Estado", San Nicolás, Prov de Buenos Aires. — Presupuesto oficial $ 1.211.360. Valor del pliego $ 100.

11 de noviembre de 1971.

L. Pública Nº 164|71, hora 10 - Provisión parcial y montaje elementos electromecánicos y construcción de obras civiles Estaciones Transformadoras Roca y Cipolletti (Prov. de Río Negro). — Presupuesto oficial $ 1.082.154. Valor del pliego $ 100.

Consulta y retiro de pliegos en la Oficina de Licitaciones del Departamento de Compras y Suministros, Corrientes 531, 1er. piso, Capital Federal, todos los días hábiles, de 12 a 17 horas, siendo obligatoria su adquisición por parte de los oferentes.

Los pliegos correspondientes a las Licitaciones Nros. 162 y 164, también se podrán adquirir: la 1ª en la Divisional Ciudad Esquel (Chubut), en cuanto a la 2ª en las oficinas de la Gerencia Regional Patagónica, 9 de Julio 190|4, Cipolletti, Río Negro.

Apertura de propuestas en la Sala de Licitaciones de esta Empresa, Corrientes 531, 1er. piso, Capital Federal.

e. 20|9 Nº 4.980 v.24|9|71

Subsecretaría de Comunicaciones

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Expte. Nº 3.109 SC|71

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 24 de setiembre de 1971, a las 16.30, en la Sec. Loc. y Contratac. de Transportes (DA), para contratar la ejecución del transporte local de correspondencia, recolección de la depositada en los buzones, distribución de encomiendas a domicilio e intercambio con agencias y estafetas en jurisdicción de la Sucursal Florencio Varela (Buenos Aires).

Por el pliego de condiciones y demás datos, ocurrir a la Sucursal Florencio Varela (Bs. As.) o a la Sección Locaciones y Contrataciones de Transportes (DA), Correo Central, Buenos Aires.

e.20|9 Nº 4.965 v.21|9|71

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Expte. Nº 20.857-SC|71

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 24 de setiembre de 1971, a las 11 horas, en el Distrito 3º (Mercedes) para contratar el arriendo de un inmueble construido o a construir con destino al traslado y funcionamiento de la oficina "Junín" dependiente del mismo.

Por el pliego de condiciones y demás datos concurrir al precitado Distrito o a la Sección Locaciones y Contrataciones de Transportes (DA), calle Corrientes 132, 6º piso, local 640, Correo Central (Buenos Aires), de lunes a viernes de 8 a 20 horas.

e.20|9 Nº 4.966 v.21|9|71

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Expte. Nº 32.103-SC|71

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 24 de setiembre de 1971, a las 15, en el Distrito 2º (La Plata) para contratar el arrendamiento de un inmueble construido o a construir para el arrendamiento de la oficina "Villa Gesell" dependiente del mismo.

Por el pliego de condiciones y demás datos, concurrir al precitado Distrito o a la Sección Locaciones y Contrataciones de Transportes (DA), calle Corrientes 132, 6º piso, local 640, Correo Central (Buenos Aires), de lunes a viernes de 8 a 20 horas.

e.20|9 Nº 4.967 v.21|9|71

JURISDICCION COMUNICACIONES
Departamento de Ingeniería y Mantenimiento

Llámase a licitación pública Nº 62 DIM-71, hasta el día 13 de octubre de 1971, a las 16 horas, para contratar bajo el régimen de la Ley 13.064 y por el sistema de "ajuste alzado", los trabajos destinados a el "Suministro, Instalación y Puesta en Funcionamiento de un Sistema Transportador de Sacas de Correspondencia", en la Sucursal 20 (B), Capital Federal.

Las ofertas se recibirán en el Departamento de Ingeniería y Mantenimiento, Corrientes Nº 132, 4º piso, local 460, Buenos Aires, donde se realizará la apertura, hasta la fecha y hora indicadas. Para adquirir los pliegos o realizar consultas concurrir a la sección Registro Técnico de la misma dirección.

Presupuesto oficial: Pesos Doce mil ($ 12.000).
Valor del pliego: Pesos Diez ($ 10).
Importe de garantía: Pesos Ciento veinte ($ 120).

Departamento de Ingeniería y Mantenimiento

e.20|9 Nº 4.969 v.22|9|71

JURISDICCION COMUNICACIONES
Departamento de Ingeniería y Mantenimiento

Llámase a licitación pública Nº 64 DIM-71, hasta el día 13 de octubre de 1971, a las 17 horas, para contratar bajo el régimen de la Ley 13.064 y por el sistema de "ajuste alzado", los trabajos destinados al "Suministro, instalación y puesta en funcionamiento de un sistema transportador de sacas de correspondencia", en la Sucursal 28 (B), Capital Federal.

Las ofertas se recibirán en el Departamento de Ingeniería y Mantenimiento, Corrientes Nº 132, 4º piso, local 460, Buenos Aires, donde se realizará la apertura, hasta la fecha y hora indicadas. Para adquirir los pliegos o realizar consultas concurrir a la sección Registro Técnico de la misma dirección.

Presupuesto oficial: Pesos Treinta mil ($ 30.000).
Valor del pliego: Pesos Diez ($ 10).
Importe de garantía: Pesos Trescientos ($ 300).

Departamento de Ingeniería y Mantenimiento

e.20|9 Nº 4.970 v.22|9|71

JURISDICCION COMUNICACIONES
Departamento de Ingeniería y Mantenimiento

Llámase a licitación pública Nº 44 DIM-71, hasta el día 25 de octubre de 1971, a las 14 horas, para contratar bajo el régimen de la Ley 13.064 y por el sistema de "ajuste alzado", los trabajos de construcción del edificio para esta Jurisdicción de Comunicaciones destinado a la Sucursal Nº 12 (Capital Federal).

Las ofertas se recibirán en el Departamento de Ingeniería y Mantenimiento, Corrientes Nº 132, 4º piso, local 460, Buenos Aires, donde se realizará la apertura, hasta la fecha y hora indicadas. Para adquirir los pliegos o realizar consultas concurrir a la sección Registro Técnico de la misma dirección.

Presupuesto oficial: Pesos 1.958.000.
Valor del pliego: Pesos 150.
Importe de garantía: Pesos 19.580.

Departamento de Ingeniería y Mantenimiento

e.20|9 Nº 4.968 v.8|10|71

MINISTERIO DE JUSTICIA

SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL
(Expte. I.1265|71 —D.N.—)

Llámase a licitación pública Nº 40, cuya apertura tendrá lugar el día 24|9|71, a las 14 horas, en la División Contrataciones (DN), Paso 550, 2º piso, Capital Federal, para resolver la provisión de Carne de Capón y Derivados, con destino al Instituto de Detención de la Capital Federal, como complemento del segundo semestre del ejercicio 1971.

Informes y pliegos: Dirigirse a la mencionada División los días laborables de 13 a 18 horas.

El Director de Administración.

e.20|9 Nº 4.971 v.21|9|71

PODER JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA NACION

Llámase a licitación pública Nº 1, para el día 28 de setiembre de 1971, a las 15.30 horas, para contratar la impresión de Fallos de la Corte Suprema de Justicia.

Apertura y retiro de pliegos: Prosecretaría, Corte Suprema de Justicia, Talcahuano 550, 4º piso, Capital.

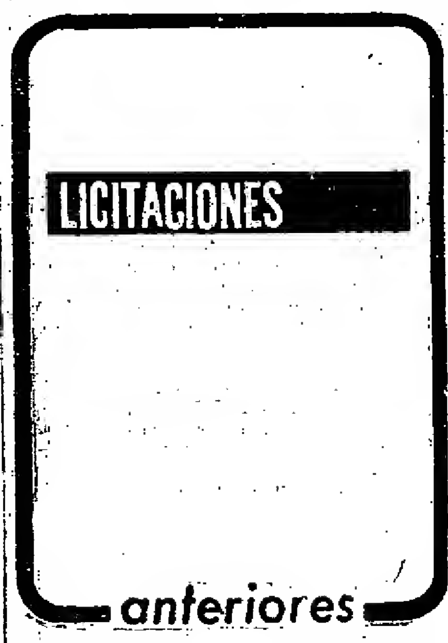
e.20|9 Nº 4.972 v.21|9|71

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

BANCO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Llámase a licitación pública para el día 28 de septiembre próximo, a las 14 horas, para la adquisición de 13.000 kilogramos de papel de embalar. — Los pliegos de condiciones se entregarán sin cargo a los interesados, en el Departamento de Compras, Florida 302, 3º piso, de lunes a viernes, de 12 a 16 horas.

e.20|9 — Nº 4.973 v.21|9|71



PRESIDENCIA DE LA NACION

COMISION NACIONAL DE LA ENERGIA ATOMICA
Expediente Nº 10.830

Llámase a Licitación Pública Nº 64. "Estibadora Torre Retráctil".

Apertura: 29 de setiembre de 1971, hora: 11 (once).

Retiro de pliegos: en la División Licitaciones, Avda. del Libertador 8250, 3er. piso, Capital Federal, de lunes a viernes hábiles en el horario de 9.30 a 12 horas, sin cargo.

e.17|9 Nº 4.923 v.20|9|71

MINISTERIO DEL INTERIOR

POLICIA FEDERAL
Licitación Pública Nº 106

Fíjase el día 30 de setiembre de 1971, a las 11 horas, para que tenga lugar en la División Licitaciones y Compras, Avenida Belgrano 1549, 4º piso, Capital, T. E. 38-2401 (donde podrán solicitarse informes y pliego de bases y condiciones), en presencia de los interesados que concurran, la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública número 106 "para la adquisición de máquinas de escribir y sumar, con destino a la División Almacenes".

e.10|9 Nº 4.798 v.21|9|71

Nota: Por error se omitió en la edición del 14|9|71.

MINISTERIO DE HACIENDA Y FINANZAS

DIRECCION GENERAL DE OBRA SOCIAL
Expediente Nº 324.982|71

Llámase a Licitación Pública Nº 11|71 con el objeto de construir la 3ra. etapa (2º piso) para edificar un nuevo pabellón en el Hotel General Manuel Belgrano. Huerta Grande. Córdoba.

La apertura se llevará a cabo el día 1º de octubre de 1971, a las 17 horas.

Condición a que debe ajustarse la propuesta "Ajuste Alzado".

Presupuesto oficial global: $ 99.487,60
Valor del pliego: $ 20.

Pliego de condiciones y presentación de las propuestas: Hipólito Yrigoyen número 250 3er. piso, oficina 301, División Despacho (Sección Compras y Suministros), de lunes a viernes, de 12.30 a 16.30 horas.

e.14|9-Nº 4.851-v.24|9|71

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Llámase a licitación Pública para la construcción del nuevo edificio de la sucursal Sampacho (Prov. de Córdoba).

La apertura de las propuestas se realizará en la Gerencia Departamental de Administración 7|10|71 a las 15 horas.

Retirar la documentación en la filial titular y en la Subgerencia de Inmuebles y Construcciones, Bartolomé Mitre 326 piso, local 425, Capital Federal.

Valor del pliego: $ 100.

e.3|9 Nº 4.692 v.23|9|71

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Llámase a licitación pública para la remodelación del edificio de la sucursal Rosario (Prov. de Santa Fe)

La apertura de las propuestas se realizará en la Gerencia Departamental de Administración el 1º|10|71 a las 15 horas

Retirar la documentación en la filial titular y en la Subgerencia de Inmuebles y Construcciones. Bartolomé Mitre 326. 4º piso. local 429 Capital Federal Valor del pliego: $ 100

e.31|8 Nº 4.595 v.20|9|71

ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION
Licitación Pública Nº 24|71

Llámase a Licitación Pública para la remodelación, adaptación y mejoramiento de locales auxiliares a la División Centro de Apoyo S.C.D., ubicada en el subsuelo de esta Administración Nacional.

Apertura: 15 de octubre de 1971, a las 16 horas (Sección Contrataciones).

Retiro de Pliegos Sección Contrataciones, Azopardo 350 3er. piso, Capital. de lunes a viernes de 13 a 18 horas.

e.16|9 Nº 4.922 v.6|10|71

CASA DE MONEDA
Expediente Nº 342.307|71

Llámase a Licitación Pública por la siguiente contratación: Expediente número 342.307|71. Apertura: 11|10|71, a las 14 horas. Provisión de una (1) máquina rotativa especial para la impresión y numeración magnética C.M.C.7 de cheques, sistema offset seco a cuatro (4) colores.

Informes y Pliegos: Casa de Moneda de la Nación. Avda. Antártida Argentina s|Nº, Puerto Nuevo, Buenos Aires.

Retiro de Pliegos: División Tesorería. Horario: 13 a 16.30. Importe del Pliego: $ 50.—

e.13|9 Nº 4.819 v.22|9|71

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

SERVICIO NACIONAL DE PARQUES NACIONALES
LEY Nº 18.594
Expediente Nº 2.9707|1

Licitación Pública bajo el régimen de Obras Públicas Nº 1.486.

Referencias: "Construcción de una confitería, una portada y un mirador en el Parque Nacional Laguna Blanca, ubicado en la Provincia de Neuquén".

Apertura: Tendrá lugar en estas oficinas centrales, Santa Fe 690, Capital Federal el día 28 de octubre de 1971, a las 17 horas.

Pliegos: Podrán ser retirados por los interesados, en la dirección citada precedentemente, en el horario de 12.30 horas a 17, y en las Delegaciones de Administración de los Parques Nahuel Huapi y Lanín, al precio de pesos cincuenta ($ 50).

e.8|9 Nº 4.757 v.28|9|71

ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA TRELEW
I. N. T. A.
Ruta Nacional N. 25, Km. 1.480
Casilla Correo 88, Trelew (Chubut)

Llama a Licitación Pública de venta Nº 1|71 de los siguientes vehículos: 1 camioneta Ford modelo 1961, motor número 121.006 — 1 camioneta Ford modelo 1961, motor Nº 111.373 — 1 estanciera IKA modelo 1961, motor Nº 616.053.947 — 1 estanciera IKA modelo 1965, motor Nº 658.003.323 — 1 estanciera IKA modelo 1961, motor Nº 604.041.587 — 1 tractor Fiat U 25 Nº 61.472.

Los interesados pueden solicitar los pliegos de condiciones hasta el día 29 de setiembre de 1971, en la dirección indicada.

Apertura de la Licitación: 5 de octubre a las 10 horas.

e.15|9 Nº 4.877 v.24|9|71

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS EXACTAS, FISICAS Y NATURALES

Llámase a licitación pública para el día 14 de octubre de 1971, a las once (11) horas, para el "Equipamiento complementario del Laboratorio de Alta Tensión", del Departamento de Electromecánica de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, Físicas y Naturales dependiente de la Universidad Nacional de Cuyo, conforme a las siguientes especificaciones:

Estación de Ensayo con Tensiones de Impulso: Generador de impulso de alta tensión; tipo Marx. Capacidad de carga base de 2.000 pF a 1.200 kv.

Grupo de Carga Rectificador con salida de 150 a 200 kv.; Transformador elevador monofásico: Transformador regulador monofásico.

Divisor de Tensión: Tensión nominal de impulso 1.200 kv.

Espinterómetro de Esferas: 500 mm. de diámetro, vertical, con servomotor y regulación desde el pupitre de comando

Dispositivo de Disparo del Generador: Tipo trigatrón.

Voltímetro de Cresta para Impulsos de At.: Indicador digital luminoso.

Pupitre de Comando, Protección y Medición: Para ubicar a 15 m. del generador

Accesorios e Instrumental Auxiliar.

La tramitación se lleva a cabo por Expediente Nº D-5-1.217|71, habiéndose establecido que la apertura de las propuestas se realice en el local de la Facultad licitante, sito en Avda. Libertador General San Martín 1109, Oeste, San Juan (Contaduría), de donde los interesados podrán recabar los pliegos de condiciones y demás especificaciones técnicas pertinentes.

e.13|9-Nº 4.825-v.22|9|71

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
DIRECCION GENERAL DE OBRAS Y SERVICIOS
(Expte. 21-288|71)

Llámase a licitación pública para el día 27 de setiembre de 1971, a las 10 horas para contratar por el sistema de "unidad de medida" la ejecución de la obra denominada: Mendoza: Centro Universitario - Facultad de Ciencias Médicas Reparación de Planta Alta Sectores 1-2 3-4-9 y terminación de frentes y patios interiores

Presupuesto oficial: $a. 999.761,52.

Las carpetas con la documentación se encuentran a disposición de los interesados en la Dirección Gral. de Obras y Servicios, Edificio de la Facultad de Ciencias Médicas, Sector 8 planta baja Centro Universitario (Parque Gral. San Martín), Mendoza, donde se realizará la apertura de las propuestas el día y hora indicados.

Valor de la carpeta: $a 200.

e.6|9 Nº 4.706 v.24|9|71

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
HOSPITAL NACIONAL DE CLINICAS
PROF. DR. PEDRO VELLA
Licitación Pública Nº 3
Expte. Nº 30.450 H.

Llámase a Licitación Pública para el día 4 de octubre de 1971, a las 11 horas, para proveer al Hospital Nacional de Clínicas de Córdoba, de Instrumental Científico, Guantes, Catéteres, Jeringas, Agujas, Sondas, etc.

Los pliegos de bases y condiciones generales y complementarias pueden solicitarse en la Administración del Hospital, calle Santa Rosa 1564, Córdoba, de lunes a viernes, de 7 a 13 horas.

Córdoba, 2 de setiembre de 1971.

e.10|9 Nº 4.801 v.21|9|71

MINISTERIO DE DEFENSA

INSTITUTO DE AYUDA FINANCIERA PARA PAGO DE RETIROS Y PENSIONES MILITARES

Llámase a Licitación Pública Nº 4|71, para el día 24 de setiembre de 1971, a las 10 horas para la provisión de una máquina copiadora electrostática.

Informe y pliegos: División Compras y Suministros Cerrito 572, piso 6º, Oficina 604 de 8 a 12 horas.

e.17|9 Nº 4.939 v.20|9|71

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
FABRICA MILITAR RIO TERCERO
Licitación Pública (ventas) Nº 1007/71

27|9|71, a las 12 horas por 28.848 Kgs. de aceros de diversas medidas y características.

Por pliego de condiciones dirigirse a Fábrica Militar Río Tercero —Río Tercero— (Pcia. de Córdoba) o a la Dirección General de Fabricaciones Militares, Avenida Cabildo 65, Buenos Aires, o agencia de ventas Rosario, Córdoba 1350, Rosario (Pcia de Santa Fe). Lugar de apertura: Fábrica Militar Río Tercero, Río Tercero (Pcia de Córdoba). Sección Ventas. T. E.: 31136, 31237, 31338, interno 20.

e.17|9 Nº 4.924 v.20|9|71

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
DIRECCION DE PRODUCCION
DEPARTAMENTO ABASTECIMIENTO
División Compras
Avda. Cabildo 65 - Buenos Aires
T. E. 772-8091

Llámase a Licitación Pública Nº 43/71, para el día 4 de octubre de 1971, a las 10 horas, por la provisión de "la realización e impresión del Catálogo General de la Dirección General de Fabricaciones Militares". Por pliegos de condiciones dirigirse a esta Dirección General, División Compras, Avda. Cabildo 65, 1er. piso, Oficina 148, Buenos Aires, lugar donde se realizará la apertura de la citada licitación.

Valor del pliego: $ 10.

El Director General.

e.17|9 Nº 4.925 v.20|9|71

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
DIRECCION DE PRODUCCION
DEPARTAMENTO ABASTECIMIENTO
División Compras
Avda. Cabildo 65 - Buenos Aires
T. E. 772-8091

Llámase a Licitación Pública Nº 42/71, para el día 7 de octubre de 1971, a las 11 horas, por la provisión de un equipo apto para soldadura por arco sumergido y un equipo de soldadura eléctrica de anhídrido carbónico. Por pliegos de condiciones dirigirse a esta Dirección General, División Compras, Avda. Cabildo 65, 1er. piso, Oficina 148, Buenos Aires, lugar donde se realizará la apertura de la citada licitación.

Valor del pliego: $ 10.

El Director General.

e.17|9 Nº 4.926 v.20|9|71

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
FABRICA MILITAR DE VAINAS Y CONDUCTORES ELECTRICOS
E C A
Carlos Pisorito 959 - Avellaneda
T. E.: 203-1969

Llamase a Licitación Pública Nº 13/71, cuya apertura se fija para el día 4 de octubre de 1971, en el lugar indicado en el epígrafe por la provisión de: 100.000 kilogramos Compuesto de PVC. color natural según norma IRAM 2220.

Las firmas interesadas en retirar el pliego de condiciones podrán hacerlo en esta Fábrica Militar o en la División Compras de la Dirección General de Fabricaciones Militares, sita en Avenida Cabildo Nº 65, 1er. piso Buenos Aires, previo pago en las respectivas Tesorerías del importe de $ Ley 18.188, 2.- (dos pesos Ley 18.188), valor de la respectiva documentación.

Forma de pago: 60 días fecha aprobación recepción.

Plazo de entrega: Preferentemente: 30 ton. 2ª quincena de octubre de 1971, 30 ton. 1ª quincena de noviembre de 1971, 40 ton. 2ª quincena de diciembre de 1971.

e.15|9 Nº 4.900 v.24|9|71

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
FABRICA MILITAR DE POLVORAS Y EXPLOSIVOS "VM"
VILLA MARIA (CORDOBA)

Licitación Pública de Compra Nº 4|71, fecha de apertura: 30 de setiembre de 1871, a las 11 horas, por la provisión de: 500 toneladas de linters de algodón 2º corte.

Consultas y retiro de pliegos en Fábrica Militar de Pólvoras y Explosivos "Villa María" (Córdoba), o en la Sede Central Avda. Cabildo 65, Buenos Aires.

e.15|9 Nº 4.895 v.24|9|71

ESTABLECIMIENTO ALTOS HORNOS ZAPLA
GENERAL M. N. SAVIO
Palpalá, Jujuy

Llámase a Licitación Pública Nº 20|71, para el día 30 de setiembre de 1971, a horas 10, por una Pala Cargadora Frontal.

Por pliegos de condiciones dirigirse a este establecimiento o a la Dirección General de Fabricaciones Militares, Avenida Cabildo 65, Buenos Aires.

Lugar de apertura: Establecimiento Altos Hornos Zapla.

e.14|9-Nº 4.872-v.23|9|71

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
FABRICA MILITAR RIO TERCERO
Río Tercero. (Pcia. de Córdoba)

Llámase a Licitación Pública Nº 1.505/1.71 para el día 21 de setiembre de 1971 a las 11.30 horas, por la provisión de:

—Trabajos de construcción de cerramiento del Sector de prensa de 900 toneladas y horno Master, conforme al Pliego de Condiciones, Presupuesto Oficial y Plano Nº 29.250 y otros.

Por Pliego de Condiciones, dirigirse a esta Fábrica Militar o a la Dirección General de Fabricaciones Militares, Avda. Cabildo 65, Buenos Aires.

Lugar de la apertura: Fábrica Militar Río Tercero.

e.9|9-Nº 4.781-v.20|9|71

Comando en Jefe del Ejército

COMANDO DE INGENIEROS
DEPARTAMENTO FINANZAS
División Contrataciones

Licitación Pública Nº 58|71. — Apertura: 5 de octubre de 1971. — Hora: 15. — Lugar: Azopardo 250, Capital. — Destino: Edificio del Comando del IIer Cuerpo de Ejército en Córdoba.

Objeto: Prestación de mano de obra, provisión de materiales para la ejecución de pavimentos de calles, patio de formación, playas y obras complementarias

Precio del legajo: $ 40.—.

Venta de legajos: Lunes a viernes de 8 a 11 horas.

Informes: División contrataciones. 10 piso. Azopardo 250 Capital Federal.

e.7|9-Nº 4.747 v.27|9|7.

Comando en Jefe de la Armada

PREFECTURA NAVAL ARGENTINA
Expte. D-15.964 - c. v|71

Llámase a Licitación Pública "Venta" Nº 176|71, para el día 30 de setiembre de 1971, a las 11 horas, para la venta de la Motonave 943 de las siguientes características: Eslora total 70,841 m., Manga Moldeada 12,954 m., año de construcción 1948. Base: ($ 470.000). Apertura en el Departamento Abastecimiento, División Compras, Paseo Colón 533, 9º piso, donde podrán consultarse los pliegos respectivos en el horario de las 8.30 a las 12.30 horas.

Valor del pliego: $ 100,00.

e.10|9 Nº 4.811 v.27|9|71

Comando en Jefe de la Fuerza Aérea

COMANDO DE MATERIAL
DIRECCION DE MATERIAL

Llámase a Licitación Pública Nº 1[illegible] para el 2 de noviembre de 1971, a las 10 horas, para la adquisición de tres (3) sistemas de aterrizaje por instrumentos (I. L. S.).

Los pliegos respectivos, pueden ser retirados de la Dirección de Material, Subdirección de Electrónica, Avda. Maipú 2, planta baja, Oficina Nº 087 Sector Amarillo, Buenos Aires, previo pago de la suma de doscientos pesos ($ 200,00) en la Oficina Nº 192, 1er. piso, de lunes a viernes de 8 a 12 horas.

e.15|9 Nº 4.884 v.24|9|71

COMANDO DE OPERACIONES AEREAS
BASE AEREA MILITAR AEROPARQUE

Llámase a Licitación Pública Nº 2|71, con apertura 20 de setiembre del corriente a las 10 horas, para la explotación del "Lavadero", sito en el Escuadrón Tropas de esta Unidad. Bases y pliegos de condiciones retirar en Avda. Costanera Norte s|n., Capital Federal, horario de atención de 7.30 a 13.30 horas.

e.17|9 Nº 4.940 v.20|9|71

COMANDO DE MATERIAL
DIVISION COMPRAS
C. Correo Nº 26, Río Cuarto
(Pcia. de Córdoba)
Licitación Pública Nº 5|71

Llámase a Licitación Pública Nº 5|71, con apertura: 14 octubre 1971, a las 11 horas, para la reparación de techos de edificios del Area Material "Río IV" sita en Las Higueras, Departamento Río Cuarto, Provincia de Córdoba.

Pliego de condiciones con las especificaciones se encuentra a disposición de los interesados en este organismo.

Valor del pliego: $ 20,00.

e.8|9 Nº 4.760 v.21|9|71

MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL

Subsecretaría de Salud Pública

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Expediente Nº 2.020-17.488|71-6

Llámase a Licitación Pública Nº 43|71, para el día 24 del mes de setiembre de 1971, a las 16 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, adq. de: elementos varios para Servicio de Radiocomunicaciones, con destino al Departamento de Emergencias Sanitarias.

La apertura de los propuestas tendrá lugar en el Departamento de Contrataciones - Contrataciones Centralizadas, Defensa Nº 192, 4º piso, Of. 4131, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Departamento.

Buenos Aires, setiembre 17 de 1971. — El Director Gral. de Administración.

e.17|9 Nº 4.927 v.20|9|71

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Expediente Nº 2.020-17.283|71-5 y agregado

Llámase a Licitación Pública Nº 44|71, para el día 24 del mes de setiembre de 1971, a las 17 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, adquisición de elementos varios para laboratorio, estufas de secado, termógrafo, balanza granatoria, etc., con Departamento de Saneamiento Ambiental.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Departamento de Contrataciones - Contrataciones Centralizadas, Defensa Nº 192, 4º piso, Of. 4131, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Departamento.

Buenos Aires, setiembre 17 de 1971. — El Director Gral. de Administración.

e.17|9 Nº 4.928 v.20|9|71

Subsecretaría de Vivienda

BANCO HIPOTECARIO NACIONAL
Licitación Pública Nº 1635

Llámase a licitación para la construcción de 4 monobloques Tipo C. 8 con un total de 228 viviendas y obras generales.

Ubicación: Fracción ubicada entre las Calles 48, 49, 20 y 21 de la Ciudad de La Plata, Provincia de Buenos Aires.

Presupuesto oficial: $ 7.641.545,02. Garantía de Licitación: $ 76.415,45. Fecha y hora de apertura: 13 de octubre de 1971 las 16 horas.

Lugares de apertura e informes y pliegos: Simultáneamente en la Gerencia de Planes Federales y especiales, licitaciones de obras oficina Nº 2670 Defensa 120, 2º piso, Capital Federal y en la Gerencia de la sucursal, calle 7 esq. calle 49 Ciudad de La Plata Provincia de Buenos Aires.

e.2|9 Nº 4.665 v.22|9|71

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Subsecretaría de Transporte

AEROLINEAS ARGENTINAS
Licitación Pública Nº 728/71

Por la impresión de formularios.

Los pliegos de condiciones podrán consultarse y retirarse sin cargo, en Paseo Colón 185, 1er. piso, oficina 107, Capital, dentro del horario de 10 a 16.30 horas.

Las ofertas se presentarán en la dirección arriba indicada y la apertura de sobres se efectuará en la oficina 108, el día 30 de setiembre de 1971, a las 12 hs.

e.17|9 Nº 4.946 v.21|9|71

AEROLINEAS ARGENTINAS
Licitación Pública Nº 633-1|71
(Segundo llamado)

"Por la adquisición de Bandas Limas y Sierras para Máquina DoALL".

Los pliegos de condiciones podrán consultarse y retirarse sin cargo en Paseo Colón 185, 1er. piso, oficina 107, Capital, dentro del horario de 10 a 16.30 horas.

Las ofertas se presentarán en la dirección arriba indicada y la apertura de sobres se efectuará en la oficina 108, el día 28 de setiembre de 1971, a las 12 hs.

e.16|9 Nº 4.916 v.20|9|71

FERROCARRILES ARGENTINOS
REGION NOROESTE
LINEA BELGRANO

Llámase a licitación pública para la provisión de:

Licitación O.C. Nº 3/71 Ax.8. Descripción: Acerc dulce en barras redondas. Apertura: día 1º/10/71: Hora 15. Precio del pliego, Ley Nº 18.188 30.

Licitación O.C. Nº 2/71 Ax.5. Descripción: Tuercas exagonales. Apertura: Día 4/10/71; Hora 13. Precio del pliego Ley Nº 18.188: 30.

Licitación O.C. Nº 20/71 Ax.5. Descripción: Granza y pedregullo. Apertura: Día 4/10/71; Hora 14. Precio del pliego, Ley Nº 18.188 25.

Licitación O.C. Nº 58/71 Ax.12. Descripción: Camisas. Apertura. Día 5/10/71. Hora 14. Precio del Pliego, Ley número 18.188: 40.

Licitación O.C. Nº 17/71 Ax.2. Descripción: Aceros para fabricación de elásticos y resortes. Apertura: Día 5/10/71; Hora 15. Precio del pliego. Ley número 18.188: 40.

Licitación O.C. Nº 15/71 Ax.2. Descripción: Carbón de piedra para fragua. Apertura Día 6/10/71; Hora 13. Precio del pliego Ley Nº 18.188. 50.

Licitación O.C. Nº 12/71 Ax 5 Descripción: Codos, llaves y uniones para caños. Apertura: Día 6/10/71; Hora 14. Precio del pliego, Ley Nº 18.188: 25.

Licitación O.C. Nº 12/71 Ax.2. Descripción: Caños de acero. Apertura: Día 7/10/71: Hora 13. Precio del pliego, Ley Nº 18.188: 35.

Licitación O.C. Nº 18/71. Descripción: Guadañas, horquillas, palas y picos. Apertura: Día 8/10/71; Hora 13. Precio del pliego, Ley 18.188: 10.

Licitación O.C. Nº 3/71 Ax.11. Descripción: Acerc dulce común en barras laminadas. Apertura: Día 11/10/771; Hora 14. Precio del pliego, Ley Nº 18.188 15.

El pago se efectuará indefectiblemente a los sesenta (60) días, contados a partir de la fecha de recepción de la factura, en esta línea, por intermedio del Crédito Documentario Local Nº 6.006, abierto en el Banco Nacional de Desarrollo.

Consultas y retiro de pliegos en la Gerencia, Oficina Apertura de Propuestas local Nº 35, planta baja, Avda. Maipú Nº 4, Capital Federal, de 13 a 17 horas.

La Gerencia.

e.17|9 Nº 4.929 v.30|9|71

FERROCARRILES ARGENTINOS
LINEA URQUIZA - REGION NORDESTE

Llama a licitación pública para la provisión de:

Licit. Nº 1.447-C. Descripción: Leña mezcla tipo Ferrocarril de 5ª categoría. Apertura: Día 8|10|71. Hora: 14. Valor del pliego: Ley 18.188 $ 25.

Licit. Nº 1.448-C. Descripción: Herbicida preparado de dalapón sódico en polvo, soluble en agua. Apertura: Día 8|10|71. Hora 15. Valor del pliego: Ley 18.188 $ 50.

Retiro de pliegos. Abastecimiento, Oficina de Mesa de Entradas, 5º piso, Estación Federico Lacroze, Capital Federal, días hábiles, de 12.30 a 16.30 horas (T. E. 55-9218) o Abastecimiento (Paraná, Entre Ríos).

e.15|9-Nº 4.888-v.28|9|71

FERROCARRILES ARGENTINOS
REGION CENTRAL
Gerencia Div. Explot. Colat.
Licitación Pública Nº 225/71
Estación Devoto (F.G.S.M.)

Espacio de 1.425 m2 de superficie, ubicado sobre paso a nivel calle C. Ivilcoy (vía ascendente) Rubro a proponer por el oferente.

Apertura: 29/9/71, 16 hs. Nº 226/71. Estación Retiro (F.C.S.M.). Espacio de 220 m2 de superficie, ubicado sobre Avenida Dr. J. M. Ramos Mejía entre calles particulares del F.G.B. y F.G.S.M. Rubro a proponer por el oferente.

Apertura: 29/9/71. 16.30 horas. Nº 227/1971. Estación Dr. Lisandro de la Torre (F.G.B.M.). Local de 10,64 m2 de superficie, ubicado en Avda. Libertador Gral. San Martín Nº 5105, Capital. Rubro a proponer por el oferente.

Apertura: 29/9/71. 17 hs. Valor de los pliegos $s 50, respectivamente. Consulta y retiro de pliegos en Avda. Dr. J. M. Ramos Mejía Nº 1358, piso 5º, oficina Nº 58, Capital, de lunes a viernes hábiles, de 12 a 18 horas.

e.13|9 Nº 4.835 v.24|9|71

FERROCARRILES ARGENTINOS
REGION NOROESTE - LINEA BELGRANO
Expediente Nº 9.026|71

Llámase a licitación pública para el reacondicionamiento de la vía y ejecución de trabajos complementarios en el sector comprendido entre los kms. 210|000 y 221,000; kms. 279,000 y 284|500 y kms. 306|233 y 312,000 de la línea C de San Cristóbal a Tostado. en la provincia de Santa Fe. La apertura de las propuestas se efectuará el día 1º octubre 1971, a las 13 horas, en la Gerencia, Avda. Maipú Nº 4, oficina Nº 35. Capital Federal. Consultas: En la Gerencia, Oficina número 431. y en el Distrito Conservación Santa Fe (C. N.), sito en la calle San Luis Nº 2950. Santa Fe, en horas de oficina. Precio del pliego: pesos Ley 18.188, 30. — La Gerencia.

e.15|9-Nº 4.901-v.28|9|71

FERROCARRILES ARGENTINOS
REGION CENTRAL
Departamento Abastecimiento

Licitación Pública Nº 1183|71. — Electrodos para soldadura eléctrica. — Apertura: 30|9|71. 17 hs. 1184|71. Cerrojos, bisagras, tuercas, etc. Apertura: 30|9|71. 12,30 hs. 1185|71. Vidrio cristal para ventana lateral coches Japoneses. Apertura. 1|10|71 13 hs. Valor de los pliegos Públ. 1183, $a. 20. 1184 $a. 20. 1185. $a. 15. Consulta y retiro de pliegos en Tesorería Bs. As. Av. Dr J M Ramos Mejía 1358. 3º piso. of. 45 B, o en Tesorería Rosario Av Wheelwrigt y Av. Corrientes de lunes a viernes hábiles en Bs. As. de 12,30 a 17.30 hs. en Rosario de 8 a 12 hs. Se hace notar que los pagos se efectuarán estrictamente a los 60 días corridos o B.I.R.A.

e.7|9-Nº 4.748 v.20|9|71

FERROCARRILES ARGENTINOS
REGION CENTRAL
Departamento Abastecimiento

Licitación Pública Nº 1176|71. Lámparas eléctricas Apertura: 30|9|71. 16 hs. 1177|71. Repuestos para locomotoras D E. G A.I.A. Apertura: 30|9|71. 18 hs. 1178|71. Repuestos para locomotoras D. E. Alco y Alco Montal. Apertura: 30|9|71. 13,45 hs 1179|71. Mecha lubricadora para conjunto suspensión locomotoras G.A.I.A. Apertura 30|9|71. 14,30 hs. 1180|71. Conductores de cobre estañado aislado con P. V. C. Apertura: 30|9|71. 15 hs. 1181|71. Cable Apertura: 30|9|71. 15,30 hs. 1182|71. Bulones, tuercas, clavos y tornillos. Apertura: 30|9|71. 16,20 hs. Valor de los pliegos: Públ. 1176, $a. 10. 1177 $a. 20. 1178 $a. 20. 1179. $a 40. 1180. $a 20. 1181. $a 10. 1182, $a. 10. Consulta y retiro de pliegos en Tesorería Bs. As. Av Dr. J. M Ramos Mejía 1358. 3º piso, of. 45 B o en Tesorería Rosario Av Wheelwrigt y Av. Corrientes de lunes a viernes hábiles en Bs. As. de 12,30 a 17,30 hs en Rosario de 8 a 12 hs. Se hace notar que los pagos se efectuarán estrictamente a los 60 días corridos o B.I.R.A.

e.7|9-Nº 4.749 v 20|9|71

SUBTERRANEOS DE BUENOS AIRES

Licitación Pública Nº 5.489|71. Barra de freno, respaldo, filtro. guías, cadena a rodillo, tubo de guía, prisioneros, tuercas, bulones y tornillos. Apertura: 30/9/1971 a las 9 horas.

Licitación Pública Nº 5.490/71. Camión con acoplado porta-bobinas de cables. Apertura: 30/9/71. a las 9.05 horas.

Licitación Pública Nº 5.494/71: Pantalones y camperas de invierno. Apertura: 30/9/71 a las 9.10 horas.

Pliegos: Departamento Compras y Suministros, Bartolomé Mitre 3342, Capital. de 8 a 12 horas.

e.17|9 Nº 4.945 v.20|9|71

SUBTERRANEOS DE BUENOS AIRES
Bartolomé Mitre 3342 - Capital
Postergación

Comunícase a los interesados que la Licitación Pública 5.230|71, correspondiente a la adquisición de cincuenta (50) coches subterráneos, equipos primarios, herramientas y repuestos destinados a la línea "B", cuya apertura se había fijado para el 15|9|71, ha sido prorrogada para el día 7 de octubre de 1971 a las 9 horas.

e.31|8 Nº 4.622 v.20|9|71

Subsecretaría de Obras Públicas

DIRECCION NACIONAL DE CONSTRUCCION DE ELEVADORES DE GRANOS

Llámase a Licitación Pública Nº 361/71, hasta el día 1º de octubre de 1971 a las 16.30 horas, para la provisión y montaje de las instalaciones de aspiración de polvo y residuos en la Galería de Embarque del Elevador Terminal de Puerto Ingeniero White Bahía Blanca (Provincia de Buenos Aires). Adquisición de pliegos y presentación de ofertas en Avenida 9 de Julio Nº 1925. 1º piso, Buenos Aires. Consultas en el lugar indicado y Juzgado Federal de Bahía Blanca, provincia de Buenos Aires. Precio del pliego cincuenta pesos ($ 50.00). Presupuesto Oficial: Ciento setenta mil pesos ($ 170 000,00) Importe de la Garantía: 1 % del presupuesto oficial: $ 1.700,00.

e.16|9-Nº 4.917-v.29|9|71

DIRECCION NACIONAL DE ARQUITECTURA
Concurso de Anteproyectos

Para la construcción del edificio destinado a las Oficinas de la Cancillería del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto. Desde el 6 de setiembre de 1971 hasta el 31 de diciembre de 1971.

Consulta de las Bases: Sección Licitaciones, Avda. 9 de Julio Nº 1925. piso 19, en el horario de 13 a 18.30 horas.

Adquisición: Pago en Tesorería. Avda. 9 de Julio Nº 1925, Planta Baja. en el horario de 13 a 17 horas del importe de $ 10 y retiro de las mismas en la Sección Licitaciones.

También podrán ser adquiridas en las siguientes ciudades del interior:
Córdoba, Ambrosio Olmos Nº 1142.
Corrientes Avda. 3 de Abril Nº 998
Tucumán: Congreso Nº 53.
Mendoza Avda Mitre Nº 593.
Rosario, Avda. Belgrano Nº 344.
Bahía Blanca, Vicente López Nº 45.

e.6/9-Nº 4.712 v.24/9/71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
Expte.: 11.711-L-1971

Licitación Pública Nº 5.697, para adjudicar la provisión de repuestos para cargadora Frontal International, modelo BTD-6 de: $ 21.000.

Presentación propuestas: 27 de setiembre, a las 13 horas, en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3 planta baja, Capital Federal.

e.17|9 Nº 4.930 v.20|9|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
(Expte.: 8.534-5º-1971)

Licitación Pública Nº 330/71, para la ejecución de las obras en la Ruta 34. Tramo: Río Juramento-Río Cabeza de Buey-Km 1.376,6-Km 1.416,6 (bacheo de depresiones y bordes y tratamiento superficial bituminoso tipo doble) en jurisdicción de la provincia de Salta, pesos 704.365. Depósito de garantía: $ 7.044. Precio pliego: $ 30. Plazo de obra: 8 meses.

Presentación propuestas: 3 de octubre 1971. a las 15 horas. en la Sala de Licitaciones. Avda. Maipú 3. planta baja, Capital Federal

e.17|9 Nº 4.931 v.1|10|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
Expediente 10.616-L-1971

Licitación Pública Nº 329/71, para la ejecución de las obras en la Ruta 40. Tramo: La Negra, Catán Lil. Sección: Km. 954, Km. 1.003 (tratamiento superficial tipo triple), en jurisdicción de la provincia de Neuquén, $ 1.167.732. Depósito de garantía: $ 11.678. Precio pliego: $ 50. Plazo de obra: 9 meses. Presentación propuestas: 6 de octubre de 1971. a las 15 horas. en la Sala de Licitaciones. Avda Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e.15|9-Nº 4.889-v.5|10|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Licitación Pública Nº 327/71 para la ejecución de las obras en la Ruta 177. Tramo: Alcorta-Empalme Ruta 8. Secciones: Alcorta-Carreras, y Carreras-Melincué. (Construcción de obras básicas y pavimento bituminoso con carpeta tipo concreto asfáltico). $ 11.147.100. Depósito de garantía: $ 11 471. Precio pliego: $ 200 Plazo obra: 20 meses.

Ruta 177. Tramo: Alcorta-Empalme Ruta 8. Sección: Melincué-Empalme Ruta 8. (Construcción de obras básicas y pavimento con carpeta tipo concreto asfáltico). $ 11.095.500. Depósito de garantía: $ 111.955. Precio pliego: $ 200. Plazo obra: 20 meses. En jurisdicción de la provincia de Santa Fe. Propuestas en conjunto o separadas.

Presentación propuestas: 20 de octubre de 1971, a las 15, en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3. planta baja, Capital Federal.

e.13|9 Nº 4.837 v.1º|10|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
(Expte 8.058, 1971)

Licitación Pública Nº 328/71 para la ejecución de las obras en la Ruta 9. Tramo: Alto de la Sierra-Límite con Jujuy. Sección: Km 1.633,7-Km 1.645,6 (construcción base estabilizada y tratamiento superficial bituminoso tipo doble) en jurisdicción de la provincia de Salta. $ 354.373. Depósito de garantía pesos 3.544. Precio pliego: $ 30. Plazo obra: 6 meses.

Presentación propuestas: 1º de octubre de 1971 a las 15, en la Sala de Licitaciones Avda Maipú 3. planta baja, Capital Federal.

e.13|9 Nº 4.836 v.1º|10|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Licitación pública Nº 326|71, para la ejecución de las obras en Autopista Acceso Este a Mendoza - Ruta 7. Tramo: La Purísima-San Martín. Primera Sección (Km. 4,50292-Km. 16,300), (obras básicas pavimento bituminoso y nueve puentes de hormigón pretensado) Pesos 15.518.295,31. Depósito de garantía: Pesos 155.183. Precio pliego: $ 200. Plazo obra: 24 meses.

Ruta 7. Tramo: La Purísima-San Martín. Segunda Sección (Km. 16,300-Km. 29,200), (obras básicas, pavimento bituminoso y once puentes de hormigón pretensado) $ 20.167.771,73. Depósito de garantía: $ 201.678. Precio pliego: Pesos 250. Plazo obra: 24 meses.

Ruta 7. Tramo: La Purísima-San Martín Tercera Sección (Km. 29,200-Km 42,40880), (obras básicas. pavimento bituminoso y once puentes de hormigón pretensado) $ 22.809.008,14. Precio pliego: $ 250. Depósito de garantía: Pesos 228.091. Plazo obra: 24 meses.

Se aceptan propuestas en conjunto o separadas siendo el plazo de obras para el conjunto de 24 meses

Presentación propuestas: 10 de noviembre de 1971, a las 15 horas, en el Salón de Actos del Ministerio de Obras y Servicios Públicos, Av. 9 de Julio 1925. planta baja. Capital Federal.

e.10|9-Nº 4.804 v.30|9|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Licitación Pública Nº 323|71. para la ejecución de los trabajos de iluminación del Acceso Norte a la Capital Federal, ramal a Tigre en jurisdicción de la Provincia de Buenos Aires: $ 2.053.000.— Depósito de garantía: $ 20.530. —Precio del pliego: $ 50,00. — Plazo de obra: 120 días corridos. (Expte.: 10027-L-1971).

Presentación propuestas: 24 de setiembre 1971, a las 15 horas, en la Sala de Licitaciones. Avda. Maipú 3. planta baja Capital Federal.

e.2|9 Nº 4.672 v.22|9|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Licitación Pública Nº 325|71 para la ejecución de las obras, en la Ruta 7, tramo San Luis-Balde (obras básicas y pavimento) $ 5.911.000. — Depósito de garantía: $ 59.110. — Precio pliego: $ 100. Plazo de obra: 18 meses (Expte. 10.398-14º|1971).

Ruta 7 tramo Balde Alto Pencoso (obras básicas y pavimento) en jurisdicción de la provincia de San Luis $ 6.355.400 Depósito de garantía $ 63.554. Precio pliego $ 150 — Plazo de obra 16 meses (Expediente 10 287-14º|1971).

Propuestas en conjunto o separadas.

— Presentación propuestas 28 de setiembre 1971 a las 15 horas. en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3. planta baja Capital Federal.

e.2|9 Nº 4.673 v.22|9|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
(Expte.: 10.416|1º|1971)

Licitación Pública Nº 320|71. para la ejecución de los trabajos en la Ruta 5, tramo: Luján - Mercedes (ensanche de obras de arte) en jurisdicción de la Provincia de Buenos Aires $ 590.400.00 Depósito de garantía: $ 5.904.00. Precio pliego: $ 30. plazo de obra 10 meses.

Presentación propuestas: 21 de setiembre de 1971. a las 15 horas, en la Sala de Licitaciones. Avda. Maipú 3. planta baja. Capital Federal.

e.31|8 Nº 4.607 v.20|9.71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
(Expte.: 12.600 - Mun. - 1968.

Licitación Pública Nº 321|71 para la ejecución de los trabajos de iluminación de la Avenida de Circunvalación. de la Ciudad de Santa Fe, Sección Km. 0.0000 Km. 4.500: $ 1.065.000.00. Depósito de garantía: $ 10.650.00. Precio pliego: $ 50.00 plazo de obra: 150 días corridos.

Presentación propuestas: 22 de setiembre 1971. a las 15 horas en la Sala de Licitaciones. Avda. Maipú 3. planta baja Capital Federal.

e.31|8 Nº 4.608 v.20|9|71

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
Licitación Pública Nº 322|71.

Para la ejecución de los trabajos en la Ruta 16 tramo: Joaquín V. González Ceibalito Sección: Km. 609.2 a Km 626.9 (bacheo de depresiones y bordes y tratamiento superficial bituminoso tipo doble) en jurisdicción de la Provincia de Salta: $ 304.259.00 Depósito de garantía: $ 3 043.00 Precio pliego $ 20.00. Plazo de obra: 5 meses (Expte 8050-5º 1971).

Presentación propuestas: 23 de setiembre 1971 a las 15 horas en la Sala de Licitaciones. Avda. Maipú 3 planta baja. Capital Federal.

e.1º|9 Nº 4.641 v.21|9|71

Subsecretaría de Energía

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a licitación pública para la provisión de materiales, en las fechas y horas que se detallan a continuación:

8 de noviembre de 1971: L. Pública número 160/71, hora 10. Adq. de transformadores de potencia de 132 kv y Transformadores de neutro artificial para las estaciones Transformadoras en la Prov. de Santa Fe, cuyo presupuesto oficial asciende a la suma de $ 2.884.000.

9 de noviembre de 1971: L. Pública número 161/71, hora 10. Adq. de interruptores, seccionadores, transformadores de medida y descargadores de 132 kV con destino a las estaciones Transformadoras del sistema de Santa Fe, cuyo presupuesto oficial asciende a la suma de pesos 2.092.000.

El pliego de condiciones especiales, cuyo valor es de $ 100.— y obligatoria su adquisición, podrá consultarse o adquirirse en la oficina de Licitaciones del Departamento de Compras y Suministros, calle Corrientes 531, 1º piso, Capital Federal, todos los días hábiles de 12 a 17 horas, siendo obligatoria su adquisición por parte de los oferentes.

Apertura de propuestas en la Sala de Licitaciones de esta Empresa, Corrientes 531, 1º piso, Capital Federal.

e.17/9-Nº 4.941 v.23/9/71

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a licitación pública, a realizarse el día 19 de octubre de 1971, para la provisión de materiales y a las horas que se detallan a continuación:

L. Pública Nº 157/71, hora 15. Provisión de repuestos para motores M.A.N. (Vaina y aguja para inyectores, aros, equipos cilindro motriz, cabeza de cilindro, válvulas, pistón y camisa, pernos, bulones de biela, anillos de seguro, juego completo cojinetes bancada, etc.).

L. Pública Nº 158/71, hora 15.30. Provisión de repuestos para motores Cooper Bessemer (bulones de biela, válvulas, camisa y pistón; junta de goma, aros, camisa de cilindro motriz, árbol de levas, pistón motriz, cabeza cilindro, etc.).

L. Pública Nº 159/71, hora 16, Provisión de tubos de acero inoxidable, tubos de cobre electrolítico, chapas de acero, acero inoxidable, acero SAE, acero súper rápido, cable de acero, bujes de bronce fundido, barrote de bronce, latón, bujes de bronce fosforoso, zinc, fleje de aluminio metal blanco antifricción.

El pliego de condiciones especiales, cuyo valor es de $ 20.— y obligatoria su adquisición por parte de los oferentes, podrá consultarse o adquirirse en la oficina de Licitaciones del Departamento de Compras y Suministros, Corrientes 531, 1º piso, Capital Federal, todos los días hábiles de 12 a 17 horas.

Apertura de propuestas en la Sala de Licitaciones del Departamento de Compras y Suministros, Corrientes 531, 1º piso, Capital Federal.

e.17/9-Nº 4.942 v.23/9/71

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA EMPRESA DEL ESTADO
DIQUE COMPENSADOR PIEDRAS MORAS SOBRE EL RIO TERCERO
Provincia de Córdoba
OBRAS CIVILES
Aviso de Licitación

Llámase a Licitación Pública Nº 152|71 para el día 13 de diciembre de 1971, a la hora 11, para la Construcción de las Obras Civiles del Dique Compensador Piedras Moras (provincia de Córdoba).

Regirán en la presente licitación las disposiciones de la Ley 18.875 de Compre Nacional y su decreto reglamentario.

El presupuesto oficial de las obras que se licitan ha sido estimado en la suma de veintiún millones seiscientos ochenta y tres mil ciento ochenta y un pesos ($ 21.683.181).

La documentación puede ser consultada o adquirida en las oficinas de Compras y Suministros de Agua y Energía Eléctrica, sitas en la calle Corrientes 531, 1er. piso. Capital Federal. o en las de la Jefatura de Estudios Zona Centro, de su dependencia, ubicadas en la avenida Ricchieri 2200, ciudad de Córdoba.

Cada oferente tiene la obligación de adquirir un juego de la documentación, cuyo precio de venta es de trescientos pesos ($ 300). En caso de adquirir un juego de planos adicional, su precio será en cien pesos ($ 100). Las firmas que ya hubiesen adquirido un juego completo de la documentación podrán proceder a la compra de un segundo ejemplar por la suma de ciento cincuenta pesos ($ 150).

Las propuestas deberán ser presentadas en la sede del Ministerio de Obras Públicas de la provincia de Córdoba sita en boulevard Junín 590. Córdoba, donde se recibirán hasta el día y hora señalados, en sobre cerrado y lacrado, dirigido al señor Administrador General de Agua y Energía Eléctrica con la siguiente leyenda:

"Licitación Pública Nº 152|71, para el día 13 del mes de diciembre del año 1971, a la hora 11, para la Construcción de las Obras Civiles del Dique Compensador Piedras Moras sobre el Río Tercero (Provincia de Córdoba)".

La apertura de las propuestas será efectuada por funcionarios autorizados, en las oficinas del Ministerio de Obras Públicas de la provincia de Córdoba citadas y en presencia de los interesados que concurran al acto.

A las propuestas deberá agregarse una garantía por el importe de doscientos dieciséis mil ochocientos treinta y un pesos con ochenta y un centavos ($ 216.831,81).

e.15|9 Nº 4.896 v.21|9|71

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a licitación pública para la provisión de materiales, en la fecha y horas que se detallan a continuación:

7 de octubre de 1971:

L. Pública Nº 153/71, hora 15: Medidores de energía eléctrica para corriente alterna, monofásicos de 10 (50) Amp.

L. Pública Nº 154/71, hora 15.30: Cepilladora de accionamiento mecánico, Jgo. completo de careta, guantes, guardapolvos y polainas p/soldadores eléctricos, y fragua para herrero de 600x600 mm aprox.

L. Pública Nº 155/71, hora 16: Cable de acero galvanizado de 50 mm2 de sección nominal.

L. Pública Nº 156/71, hora 16.30: Cruceta de madera de lapacho y tirante de lapacho.

El pliego de condiciones especiales cuyo valor es de $ 20 y obligatoria su adquisición por parte de los oferentes, podrá consultarse o adquirirse en la oficina de Licitaciones del Departamento de Compras y Suministros, Corrientes 531, 1º piso, Capital Federal, todos los días hábiles de 12 a 17 horas.

Apertura de propuestas en la Sala de Licitaciones de esta Empresa, calle Corrientes 531, 1º piso, Capital Federal.

e.16|9-Nº 4.919-v.22|9|71

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES COMITE DE PRODUCCION

Lic. Pública Nº 679/71. Llaves automáticas.
Apertura: 19/10/71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 683/71. Cajas cartón corrugado.
Apertura: 18/10/71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 684/71. Cabezas de pozos y armaduras de surgencia.
Apertura: 19/10/71.
Valor: $ 20.

Pliegos: Sala de apertura: Sarmiento 770, Capital.

e.17|9 Nº 4.933 v.30|9|71

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES ADMINISTRACION PLAZA HUINCUL PROVINCIA DEL NEUQUEN

Licitación Pública Nº 55/250/71: As/ Excavación de 130.000 metros de zanjas, revestimiento de 130.000 metros de cañerías de 3" de diámetro, bajado de ésta a zanja y su posterior tapado, en Yacimiento Puesto Hernández, dependiente de esta Administración.

Plazo de entrega: 150 días corridos.

Fecha de apertura: 8 de octubre de 1971, a las 9.30 horas.

Pliegos: Avda. Roque Sáenz Peña 777, Capital Federal, Administraciones Plaza Huincul, Mendoza y Comodoro Rivadavia. Valor $ 100.

e.17|9 Nº 4.934 v.30|9|71

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES
Comité de Industrialización

Lic. Pública Nº 663|71. Repuestos para turbinas A. E G.

Apertura: 26|10|71. Valor $ 20.

Pliegos: Sala de Apertura, Sarmiento 770, Capital.

e.15|9-Nº 4.892-v.28|9|71

YACIMIENTOS PEROLIFEROS FISCALES COMITE DE PRODUCCION

Lic. Pública Nº 639|71: Repuestos para válvulas preventoras. Apertura: 25|10|71. Valor: $ 20.—

Lic. Pública Nº 666|71: Calentadores de petróleo. Apertura: 15|10|71. Valor: $ 20.—

Lic. Pública Nº 668|71: Repuestos para motores Caterpillar. Apertura: 25|10|71. Valor: $ 20.—

Lic. Pública Nº 671|71: Cañería de conducción. Apertura: 14|10|71. Valor: $ 20.—

Lic. Pública Nº 675|71: Repuestos para convertidores de torsión. Apertura: 25-10-1971. Valor: $ 20.—

Pliegos: Sala de Apertura: Sarmiento 770, Capital.

e.15|9 Nº 4.893 v.28|9|71

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES
Gerencia de Suministros

Lic. Pública Nº 672|71. Mantenimiento preventivo y correctivo de los seis (6) sistemas de comunicaciones por V. H. F. y equipo B. L. U. que operan en zona del Yacimiento Comodoro Rivadavia.

Apertura: 14|10|71. Valor: $ 20.

Pliegos: Sala de Apertura, Sarmiento 770, Capital.

e.15|9.-Nº 4.890-v.28|9|71

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES
COMITE DE INDUSTRIALIZACION

Lic. Pública Nº 661|71. — Envases varios para especialidades. — Apertura: 13|10|71. — Valor $ 20.

Lic. Pública Nº 662|71. — Repuestos para bombas Nuevo Pignone. — Apertura: 14|10|71. — Valor: $ 20.

Pliegos: Sala de Apertura, Sarmiento 770, Capital.

e.9|9 Nº 4.797 v.22|9|71

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES
COMITE DE PROMOCION

Lic. Pública Nº 644|71: Máquinas-herramientas.
Apertura: 5|10|71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 646|71: Cañería de conducción.
Apertura: 5|10|71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 650|71: Cementos especiales tipo E.
Apertura: 30|9|71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 651|71: Cinta magnética especial.
Apertura: 15|10|71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 652|71: Motores similar al Superior.
Apertura: 22|10|71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 658|71: Galpones metálicos.
Apertura: 8|10|71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 659|71: Tapones puente para cementación.
Apertura: 15|10|71.
Valor: $ 20.

Lic. Pública Nº 660|71: Separadores gas de petróleo.
Apertura: 11|10|71.
Valor: $ 20.

Pliegos: Sala de Apertura, Sarmiento 770. Capital.

e.10|9-Nº 4.805 v.23|9|71

YACIMIENTOS CARBONIFEROS FISCALES

Llámase a Licitación Pública Nº 10/71 (2º llamado) para contratar la construcción e instalación de un edificio para alojamiento colectivo modular transportable en la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz. Presupuesto Oficial: $ 370.000. Garantía de validez de oferta: $ 3.700. Valor de la Carpeta: $ 50. Apertura de las propuestas: 25 de octubre de 1971 a las 16.30 horas, en forma simultánea en esta Sede Central, Avda. Roque S. Peña 1190, Capital Federal, y en la Gerencia de Transporte y Puerto, calles Elcano y Avellaneda de la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz. Informes y pliegos en los mismos.

e.8|9-Nº 4.762-v.28|9|71

GAS DEL ESTADO

Nº 8.233: Contr. fumigación aérea y terrestre en gasoducto Norte (tramo frontera con Bolivia y Río Juramento).
Apert.: 30/9/71, 9.30 hs. Valor: $ 7.

Nº 8.236: Contr. servicio bar y confitería en centro social barrio viviendas Pico Truncado.
Apert.: 13/10/71, 11 hs. Valor: $ 5.

Nº 8.238: Contr. vehículo liviano p/C. Rivadavia.
Apert.: 14/10/71, 10 hs. Valor: $ 7.

Nº 8.239: Contr. servicio de refrigerio en Neuquén.
Apert.: 14/10/71, 11 hs. Valor: $ 25.

Nº 8.240: Transporte de cilindros e/ Ptas. Gral. Belgrano y/o Destilería Esso Campana y Junín.
Apert.: 15/10/71, 9 hs. Valor: $ 7.

Nº 8.242: Contr. servicio de refrigerio en Pta. Centenario (Neuquén).
Apert.: 15/10/71, 11 hs. Valor: $ 7.

Nº 8.253: Adq. productos químicos.
Apert.: 19/10/71, 10 hs. Valor: $ 25.

Adquirir documentación Alsina 1170, P. 1º, Of. 111, Capital, de 8 a 13 hs.

e.17/9-Nº 4.944 v.20/9/71

GAS DEL ESTADO

Nº 8.222: Adq. chapa de acero en planchas, y contratación manc de obra para la elaboración de caños de acero.

Apert. 30|9|71, 13 hs. — Valor: $ 10. Adquirir documentación Alsina 1170, P. 1º Of. 111, Capial, de 8 a 13 hs.

e.9|9 Nº 4.792 v.20|9|71

GAS DEL ESTADO

Nº 8.216: Instalación de ramales en Cap. Fed. y Gran Buenos Aires.
Apertura de antecedentes: 8/10/71: 12 horas. Valor: $ 250.

Nº 8.220: Contr. servicio de refrigerio en Pico Truncado.
Apertura 1º/10/71: 10 hs. Valor: $ 25.

Nº 8.221: Transporte de cilindros gas envasado e/Ptas. Gral. Belgrano, Morón, Llavallol, Boulogne y Bernal.
Apertura 1º/10/71: 11 hs. Valor: $ 75.

Nº 8.215: Adq. válvulas esclusas y tapón lubricado, dispositivo mecánico automático y tapa de cierre rápido p/barrel de trampa de Scraper.
Apertura 8/10/71: 11 hs. Valor: $ 75.

Nº 8.229: Transporte de cilindros gas licuado a granel en camiones tanque.
Apertura 7/10/71: 10 hs. Valor: $ 250.

Adquirir documentación, Alsina 1170, P. 1º, Of. 111, Capital, de 8 a 13 hs.

e.13|9 Nº 4.849 v.22|9|71

GAS DEL ESTADO

Nº 8.150: Licitación Pública Internacional (Resolución Nº del Ministerio de Obras y Servicios Públicos). Planta extractora de Etano, Propano, Butano e hidrocarburos superiores del gas natural, con una capacidad de tratamiento de 15.000.000 m3. por día a instalarse en General Cerri (Prov. Bs. As.).

Llámase a concurso de antecedentes para la contratación de: 1º) Ingeniería básica de diseño. — 2º) Supervisión técnica de la ingeniería de detalle y del montaje. — 3º) Dirección técnica para la puesta en marcha.

Apertura de antecedentes: 13|10|71, 12 horas. — Valor: $ 1.000.

Adquirir documentación Alsina 1170, P. 1º, Of. 111, Capital, de 8 a 13 hs.

e.9|9 Nº 4.793 v.29|9|71

Subsecretaría de Comunicaciones

EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública Nº 111-P/71

Vto.: 7/10/71, a las 9.30 horas.

Por la adquisición de adaptador, bloque terminal, tomalíneas para abonados, ficha o clavija, toma o jack de embutir, listones de terminales de 6 y 12 pares: de 18, 25 y 50 pares; llaves de extensión con uno y dos bloques terminal de conexión, caja sonora para cápsula transmisora, armazón y tapa para protectores: horquilla, planchuela porta terminales.

Valor del pliego: $ 300.

Pago, Retiro de la Documentación e Informes: En Avda. La Plata 1540, Piso 3º, Capital Federal, dentro del horario de 8.30 a 17.30 hs. Se agradecerá que este trámite se realice con una anticipación mínima de 24 horas, respecto a la fecha fijada de apertura.

e.17/9-Nº 4.932 v.30/9/71

EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública Nº 107-P/71

Vto.: 4/10/71, a las 11 horas, por la provisión de cajas para teléfonos, bocinas, armazones, portahorquillas, orejeras, perillas, membranas, etc.

Valor del pliego: Pesos 200,00.

Pago, retiro de la documentación e informes: En Avda. La Plata 1540, piso 3º, Capital Federal, dentro del horario de 8.30 a 17.30 hs. Se agradecerá que este trámite se realice con una anticipación mínima de 24 horas, respecto a la fecha fijada de apertura.

e.14|9-Nº 4.866-v.27|9|71

Subsecretaría de Recursos Hídricos

OBRAS SANITARIAS DE LA NACION

Licitación Pública

Formularios e impresos varios. — Expediente: 28.111|1971. — 27|9|1971 a las 15 horas.

Apertura y pliegos: Marcelo T. de Alvear 1840.

e.17|9 Nº 4.937 v.20|9|71

Subsecretaría de Marina Mercante

ADMINISTRACION GENERAL DE PUERTOS

Llámase a Licitación Pública Nº 74/71 con apertura en la Administración General de Puertos, Rivadavia 578, 5to. piso, oficina 514, Capital Federal, el día 4 de octubre de 1971, a las 15 horas, para el arrendamiento de un vehículo con destino a la Administración del Puerto de Buenos Aires.

Retiro de pliegos —sin cargo— en Abastecimiento-Compras, 1er. piso, oficina 104 de la dirección citada, en días hábiles dentro del horario de 12 a 19 horas.

e.17/9-Nº 4.935 v.20/9/71

FLOTA FLUVIAL DEL ESTADO ARGENTINO

Licitación Pública Nº 15|71: Provisión de equipos transceptores portátiles y radioteléfonos.

Lugar y fecha de apertura: En la Sección Compras, Puerto Nuevo, Dársena "F", Capital Federal, el día 29 de octubre de 1971, a las 10 horas.

Pliegos: Podrán ser consultados y adquiridos en la Sección Compras, sita en Puesto Nuevo, Dársena "F", Capital Federal, en el horario de 8 a 11,30 y de 12,30 a 16 horas.

Valor del pliego: $ 50 Ley 18.188.

e.17|9 Nº 4.936 v.30|9|71

ADMINISTRACION GENERAL DE PUERTOS

Llámase a Licitación Pública Nº 76/71, con apertura en la Administración General de Puertos, Rivadavia 578, 5to. piso, oficina 514, Capital Federal, el día 5 de octubre de 1971, a las 15 horas para los trabajos de remodelación de la instalación existente de aire acondicionado del edificio de la Administración General de Puertos, sito en Avenida Julio A. Roca Nº 734/42, Capital Federal. Retiro de pliegos al precio de cien pesos Ley 18.188 ($a. 100,00), en Abastecimiento-Compras, 1er. piso, oficina 104, de la dirección citada, en días hábiles dentro del horario de 12.30 a 17.30 horas.

e.14|9-Nº 4.869-v.4|10|71

FLOTA FLUVIAL DEL ESTADO ARGENTINO

Licitación Pública Nº 14/71: Provisión de radares y sondas ecoicas.

Lugar y fecha de apertura: En la Sección Compras, Puerto Nuevo, Dársena "F", Capital Federal, el día 25 de octubre de 1971, a las 10 horas.

Pliegos: Podrán ser consultados y adquiridos en la Sección Compras, sita en Puerto Nuevo, Dársena "F", Capital Federal, en el horario de 8 a 11.30 y de 12.30 a 16 horas.

Valor del pliego: $ 100 Ley 18.188.

e.13|9 Nº 4.844 v.24|9|71

ADMINISTRACION GENERAL DE PUERTOS

Llámase a Licitación Pública Nº 65|71, con apertura en la Administración General de Puertos Rivadavia 578, 6º piso, oficina 514, Capital Federal, el día 30 de setiembre de 1971 a las 16 horas, para los trabajos de refección y remodelación del edificio de la Administración General de Puertos, sito en Avenida Julio A. Roca Nº 734, Capital Federal. Retiro de pliegos al precio de ciento cincuenta pesos Ley 18.188 ($a. 150). en Abastecimiento Compras, 1er piso, oficina 104 de la dirección citada, en días hábiles dentro del horario de 12,30 a 17,30 horas.

e.1º|9-Nº 4.648-v.21|9|71

PROVINCIAS

CATAMARCA

DIRECCION PROVINCIAL DE COLONIZACION

Licitación Pública Nº 5
Expte. D-3.561/71
Decreto E-Nº 531/71

Llámase a licitación pública para la adjudicación de veinte (20) parcelas de tierras fiscales para explotación ganadera en la Colonia de Motegasta, departamento La Paz. Fecha de apertura: 29 de octubre de 1971, a las 9 horas, en el despacho del Ministerio de Economía.

Lugar de recepción de las propuestas: Dirección de Colonización, Maipú, esquina Perú, Tel. 3311. Precio base por hectárea $a 300. Valor del pliego de condiciones $a 12.

e.13|9 Nº 4.845 v.1º|10|71

CATAMARCA

DIRECCION PROVINCIAL DE COLONIZACION

Licitación Pública Nº 2 - Decreto 436
Segundo Llamado - Expte. D-2.945|71

Llámase a Licitación Pública para la construcción del Centro Cívico de la Colonia de Achalco (El Alto). Fecha de apertura: 6 de setiembre de 1971, horas 10. Lugar de recepción de las propuestas: Dirección de Colonización, Maipú esquina Perú. Tel. 3311. Valor del pliego: $a. 50. Presupuesto Básico: $a. 492.104,20.

Licitación Pública Nº 4

Decreto E-437|71 - Expte. D-3.890|71

Llámase a Licitación Pública para la construcción de caminos en las Colonias del Este de la Provincia. Fecha de Apertura: 27 de setiembre de 1971, horas 10. Lugar de recepción de las propuestas: Dirección de Colonización, Maipú esquina Perú. Tel. 3311. Valor del pliego: $a. 50. Presupuesto Básico: $a. 492.104,20.

e.10|9-Nº 4.812 v.30|9|71